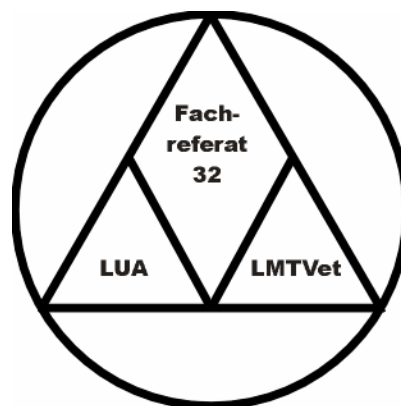


Freie Hansestadt Bremen



Die Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit,
Jugend und Soziales

Jahresbericht 2007 Gesundheitlicher Verbraucherschutz



Herausgeber:

Freie Hansestadt Bremen
Die Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales
Abteilung Gesundheit
Referat Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen, Pflanzenschutz

Bahnhofplatz 29
28195 Bremen

www.gesundheit.bremen.de

Konzeption und Bearbeitung:

Dr. Martina Langenbuch
Referat: Lebensmittelsicherheit, Veterinärwesen, Pflanzenschutz

Juli 2008

GEMEINSAMES VORWORT	5
1. ALLGEMEINE AUSFÜHRUNGEN	9
1.1 ORGANISATIONSSTRUKTUR UND RESSOURCEN	9
1.2 RECHTSENTWICKLUNG UND KONTROLLSTRATEGIEN	11
1.2.1 RECHTSENTWICKLUNG	11
1.2.2 KONTROLLSTRATEGIEN	12
1.3 KOOPERATION MIT NIEDERSACHSEN UND DEN NORDDEUTSCHEN LÄNDERN	16
2. LEBENSMITTELÜBERWACHUNG	17
2.1 AKTUELLE THEMEN AUS ÜBERWACHUNG UND UNTERSUCHUNG	18
2.1.1 RISIKOBEURTEILUNG VON BETRIEBEN	18
2.1.2 UNTERSUCHUNGSPROGRAMM „PFLANZENSCHUTZ- /PFLANZENBEHANDLUNGSMITTEL“ – UNTERSUCHUNG VON ÄPFELN	21
2.1.3 UNTER SCHUTZATMOSPHÄRE ABGEPACKTES FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE	24
2.1.4 HYGIENESTATUS VON HACKFLEISCH	24
2.1.5 AUSGEWÄHLTE AKTIVITÄTEN DES FISCHKOMPETENZZENTRUMS NORD	25
2.2 BETRIEBSKONTROLLEN	27
2.2.1 BETRIEBSKONTROLLEN IN BREMEN	27
2.2.2 BETRIEBSKONTROLLEN IN BREMERHAVEN	30
2.2.3 KONTROLLEN EU-ZUGELASSENER BETRIEBE	34
2.3 PROBENAHME UND UNTERSUCHUNG	35
2.3.1 ERGEBNISSE DER ÜBERWACHUNG NACH LEBENSMITTELGRUPPEN	36
2.3.2 ERGEBNISSE PRODUKTÜBERGREIFENDER UNTERSUCHUNGEN	59
2.4 FLEISCHHYGIENE	64
2.4.1 SCHLACHTZAHLEN UND UNTERSUCHUNGEN	64
2.4.2 TRANSPORTE	67
2.4.3 ÜBERWACHUNG BETRIEBLICHER EIGENKONTROLLEN	67
2.5 HANDELSKLASSENKONTROLLEN	68
3. FUTTERMITTELÜBERWACHUNG	70
4. TIERSCHUTZ UND TIERGESUNDHEIT	70
4.1 TIERSCHUTZ	70
4.1.1 FACHGEBIET TIERSCHUTZ IM REFERAT 32	70
4.1.2 ÜBERWACHUNG DURCH DEN LMTVET	71
4.2 TIERSEUCHENBEKÄMPFUNG	75
4.2.1 FACHGEBIET TIERSEUCHEN IM REFERAT 32	75
4.2.2 ÜBERWACHUNG DURCH DEN LMTVET	76
4.3 TIERARZNEIMITTELÜBERWACHUNG	79
4.4 BESEITIGUNG VON TIERKÖRPERN UND NICHT ZUM MENSCHLICHEN VERZEHR BESTIMMTEN TIERISCHEN NEBENPRODUKTEN	80
4.5 UNTERSUCHUNGEN ZUR VETERINÄRDIAGNOSTIK UND FLEISCHHYGIENE	80
5. ALLGEMEINER PFLANZENSCHUTZ	88

6. EIN-, AUS- UND DURCHFUHR	95
6.1 GRENZKONTROLLSTELLE BREMEN	97
6.2 GRENZKONTROLLSTELLE BREMERHAVEN	98
6.3 ÜBERWACHUNG IN CUXHAVEN	100
6.4 ZUSAMMENFASSUNG	101
6.5 PHYTOSANITÄRE KONTROLLEN	102
6.5.1 EINFUHR	103
6.5.2 AUSFUHR	104
6.5.3 EU-ENTSCHEIDUNGEN	104
7. WASSERLABOR	105
7.1 ABWASSER	105
7.2 OBERFLÄCHENWASSER, GRUNDWASSER	106
7.3 BADEWASSERUNTERSUCHUNGEN	109
7.4 SCHWERMETALL- UND ELEMENT-UNTERSUCHUNGEN	109
8. AUS DEN DIENSTSTELLEN	112
8.1 REFERAT 32	112
8.2 LMTVET	113
8.3 LUA	113
8.4 MEDIENSPIEGEL	114
8.4.1 LMTVET	114
8.4.2 LUA	115
8.5 TEILNAHME AN SITZUNGEN, KOMMISSIONEN, ARBEITSKREISEN	115
8.5.1 REFERAT 32	115
8.5.3 LUA	116
8.6 AUS- UND FORTBILDUNG	117
8.6.1 REFERAT 32	117
8.6.2 LMTVET	118
8.6.3 LUA	119
9. ANHÄNGE	120
9.1 STANDORTE UND ERREICHBARKEITEN	120
9.1.1 REFERAT 32	120
9.1.2 LMTVET	120
9.1.3 LUA	122
9.2 PROBENSTATISTIK ZU KAPITEL 2.3 (UNTERSUCHUNG IM LUA)	123
9.3 STATISTIK ZUR UNTERSUCHUNG BREMISCHER PROBEN IN NIEDERSACHSEN	123
10. EU-JAHRESBERICHT GEMÄß ART. 44 VO (EG) NR. 882/2004	127

Gemeinsames Vorwort

Für das Jahr 2007 hatten alle EU-Mitgliedstaaten erstmalig einen mehrjährigen nationalen Kontrollplan zu erstellen. Der risikoorientierte Ansatz für die amtlichen Kontrollen bestimmt in allen Bereichen die Planungen. Nachvollziehbar ist dieses sicherlich immer dort, wo das gefühlte Risiko und die Schwerpunktsetzung zur Deckung kommen. Anders verhält es sich dagegen, wenn Erwartungen an die amtlichen Kontrolltätigkeiten nicht mit den durchgeführten Aktivitäten übereinstimmen. Hier müssen wir noch dazulernen:

Das Prinzip der amtlichen Kontrollen ist mit einem Netz zu vergleichen, bei dem die Knoten anteilig eng geknüpft sind und in anderen Bereichen weitmaschig sein können. Über diesen Jahresbericht hinaus ist es notwendig, das Prinzip der amtlichen Kontrollen als Netzwerk nach innen und außen noch transparenter zu machen. Anteilig hohe Beanstandungsquoten als Ausdruck des zielgerichteten Vorgehens müssen erläutert und bewertet werden; sie dürfen nicht gleich als beginnende Krise in die Schlagzeilen geraten.

Durch die rechtliche Verpflichtung zur Erstellung des sogenannten EU-Jahresberichts – erstmals für das Jahr 2007 – werden Infor-

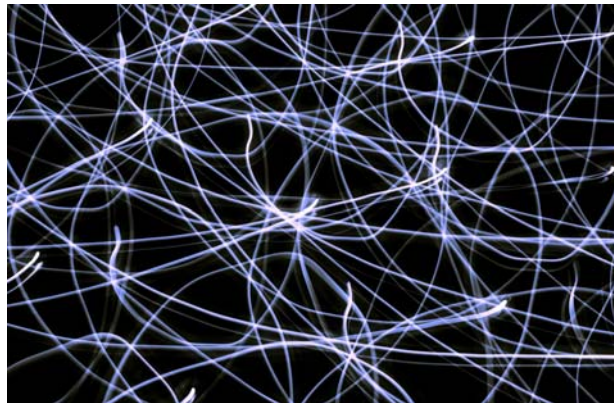
mationen über die Analyse und Bewertung von Verstößen gefordert, die oftmals aus der Vielzahl an erfassten Datensätzen nicht automatisch auswertbar sind. Hier gilt es, die zum Einsatz kommenden Datenerfassungssysteme hinsichtlich ihrer Datenstrukturen auf die Erfordernisse des EU-Rechts zu prüfen und ggf. Anpassungen vorzunehmen. Statistische Datenerfassung und Berechnung von Quoten sind nicht primär die Informationen, die sich im mehrjährigen nationalen Kontrollplan sowie in der EU-Jahresberichterstattung widerspiegeln.

So sind wiederholt auftretende Beanstandungen

der Kennzeichnung anders zu bewerten als die Wiederholung von Verstößen bei ein und demselben Lebensmittelunternehmer.

Auch intern tut sich etwas. Das, was in den Untersuchungseinrichtungen schon

seit Jahren zur Routine zählt, wird nun auch im Fachreferat und in der Überwachungsbehörde schrittweise umgesetzt. Gemeint ist die Erstellung eines QM-Handbuchs und die Durchführung interner Audits. So informiert dieser Jahresbericht auch über den Sachstand der Umsetzung des Qualitätsmanagements in den einzelnen Dienststellen.



Bildquelle: aboutpixel.de / gedankenblitze © Christoph Ruhland

Abkürzungsverzeichnis

ADI:	acceptable daily intake (=duldbare tägliche Aufnahme); Menge eines zugesetzten Stoffes in einem Lebensmittel, die der Mensch lebenslang täglich aufnehmen kann, ohne dass es zu einer Schädigung kommt → Maß für das toxische Potential eines Stoffes bei chronischer Exposition
AFB:	Amerikanische Faulbrut
ALS:	Arbeitskreis lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL
ALTS:	Arbeitskreis lebensmittelhygienischer tierärztlicher Sachverständiger der Länder
AOX:	Adsorbierbares organisches Halogenid
ARfD:	Akute Referenzdosis; aus wissenschaftlichen Quellen abgeleitete Menge eines Stoffes in Lebensmitteln, die über eine kurze Zeit (zum Beispiel eine Mahlzeit) aufgenommen werden kann, ohne dass Gesundheitsrisiken für die Verbraucher (v.a. Kleinkinder) zu befürchten sind → Maß für das akut toxische Potential eines Stoffes
ASW:	Arbeitsgemeinschaft staatlicher Weinsachverständiger
AVID:	Arbeitsgemeinschaft für veterinärmedizinische Infektionsdiagnostik
AVV Rüb:	Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung
AWS:	Arbeitsgruppe Wein und Spirituosen im ALS
BBA:	Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft
BfR:	Bundesinstitut für Risikobewertung
BgVV:	Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (heute BVL und BfR)
BHV1:	Bovines Herpesvirus Typ 1
BIS:	Bremerhavener Investitionsgesellschaft
BLE:	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
BMELV:	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BMF:	Bundesministerium für Finanzen
BSB:	Biochemischer Sauerstoffbedarf
BSE:	Bovine spongiforme Encephalopathie
BT:	bluetongue disease (=Blauzungenerkrankheit)
BTV8:	Blue Tongue Virus Serotyp 8
BTX:	Benzol, Toluol, Xylol (Aromatische Kohlenwasserstoffe)
BÜP:	Bundesweiter Überwachungsplan
BVL:	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
CSB:	Chemischer Sauerstoffbedarf

DGHM:	Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
DLR:	Deutsche Lebensmittel-Rundschau
DOC:	dissolved organic carbon (= gelöster organischer Kohlenstoff)
GdCH:	Gesellschaft Deutscher Chemiker
GKS:	Grenzkontrollstelle
GKZ:	Gesamtkeimzahl
GTB:	Genusstauglichkeitsbescheinigung
GVO:	Gentechnisch veränderte Organismen
HACCP:	Hazard Analysis and Critical Control Points (= Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte als Konzept zur Eigenkontrolle bei der Herstellung von Produkten aller Art)
HKG:	Handelsklassengesetz
HPAIV:	high pathogen avian influenza virus (= hochpathogene Variante des Geflügelgrippevirus)
IBR /IPV:	Infektiöse Rhinotracheitis /Infektiöse pustulöse Vulvovaginitis
Iff:	niedersächsisches Institut für Fischkunde, Cuxhaven (seit 01.03.2008 Institut für Fische und Fischereierzeugnisse)
JB:	Jahresbericht
KBE:	Kolonie-bildende Einheit
LAGV:	Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz
LAVES:	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
LFGB:	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
LHKW:	Leichtflüchtige Kohlenwasserstoffe
LI:	Lebensmittelinstitut
LMKV:	Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
LMTVet:	Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen
LUA:	Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin
LMÜ:	Lebensmittelüberwachung
MHD:	Mindesthaltbarkeitsdatum
NKV:	Nährwert-Kennzeichnungsverordnung
n.n.:	nicht nachweisbar; analytisch messbare Werte liegen unterhalb der Nachweisgrenze der Methode
NRKP:	Nationaler Rückstandskontrollplan
OTA:	Ochratoxin A

OWI:	Ordnungswidrigkeiten
PCB`s:	Polychlorierte Biphenyle
PCP:	Pentachlorphenol
PflSchG:	Pflanzenschutzgesetz
RHD:	rabbit hemorrhagic disease (= Hämorrhagische Krankheit der Hauskaninchen)
RHmVO:	Rückstandshöchstmengenverordnung
SAFGJS:	Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales
SHKW:	Schwerflüchtige Kohlenwasserstoffe
TDI:	tolerable daily intake (=tolerierbare tägliche Aufnahmemenge); Menge eines Stoffes in einem Lebensmittel, die der Mensch lebenslang täglich aufnehmen kann, ohne dass es zu einer Schädigung kommt → Beurteilungswert äquivalent zum ADI, wird allerdings für Kontaminanten in Lebensmitteln verwendet
TOC:	total organic carbon (= Gesamt-organischer Kohlenstoff)
TierSchG:	Tierschutzgesetz
TSE:	Transmissible spongiforme Enzephalopathie
TSK:	Tierseuchenkasse
TVB-N:	total volatile basic nitrogen (= Gehalt an flüchtigem basischen Stickstoff; Wert dient zur Unterstützung des sensorischen Befundes)
VI:	Veterinärinstitut
VO:	Verordnung <i>Escherichia coli</i>
VSMK:	Verbraucherschutzministerkonferenz
VTEC/STEC:	Verotoxin- /Shiga-Toxin bildende
VZK:	Vollzeitkräfte
ZEPP:	Zentralstelle der Länder für EDV-gestützte Entscheidungshilfen und Programme im Pflanzenschutz

1. Allgemeine Ausführungen

1.1 Organisationsstruktur und Ressourcen

Die Planung und Durchführung der amtlichen Kontrollen im gesundheitlichen Verbraucherschutz liegt in Deutschland in der Zuständigkeit der Länder. Im Vordergrund der Tätigkeit steht der rechtliche Auftrag zum Schutz der menschlichen Gesundheit sowie der Schutz des Verbrauchers vor Täuschung. Dabei umfasst der Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes die fünf Fachgebiete Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tierschutz, Tiergesundheit und Pflanzenschutz. Durch risikoorientierte amtliche Kontrollen wird geprüft, ob die EU-weit gültigen Vorschriften sowie die ergänzenden nationalen Vorgaben eingehalten werden und ob Eigenkontrollsysteme der Unternehmer funktionieren (Stichwort „Kontrolle der Selbstkontrolle“). Die Überwachung erfolgt dabei entlang der gesamten Handelskette, d.h. vom Hersteller /Erzeuger über den Verarbeiter, Verpacker und Zwischenhandel bis hin zum Einzelhandel bzw. bis an den Ort der Abgabe an den Endverbraucher.

Die Kontrollmethoden und –techniken sind vielfältig und umfassen Überprüfungen, Inspektionen, Verifizierung, Probenahme und Analyse. Sie reichen in der Praxis von risikoorientierten und in der Regel unangekündigten Kontrollen von Betrieben oder Transporten bis hin zur Einfuhrkontrolle von Warensendungen an den Grenzkontrollstellen. Die entnommenen Proben werden in amtlichen Laboratorien untersucht und die Ergebnisse der Überwachungsbehörde in Form von Gutachten mitgeteilt. Diese ordnet bei Verstößen die erforderlichen

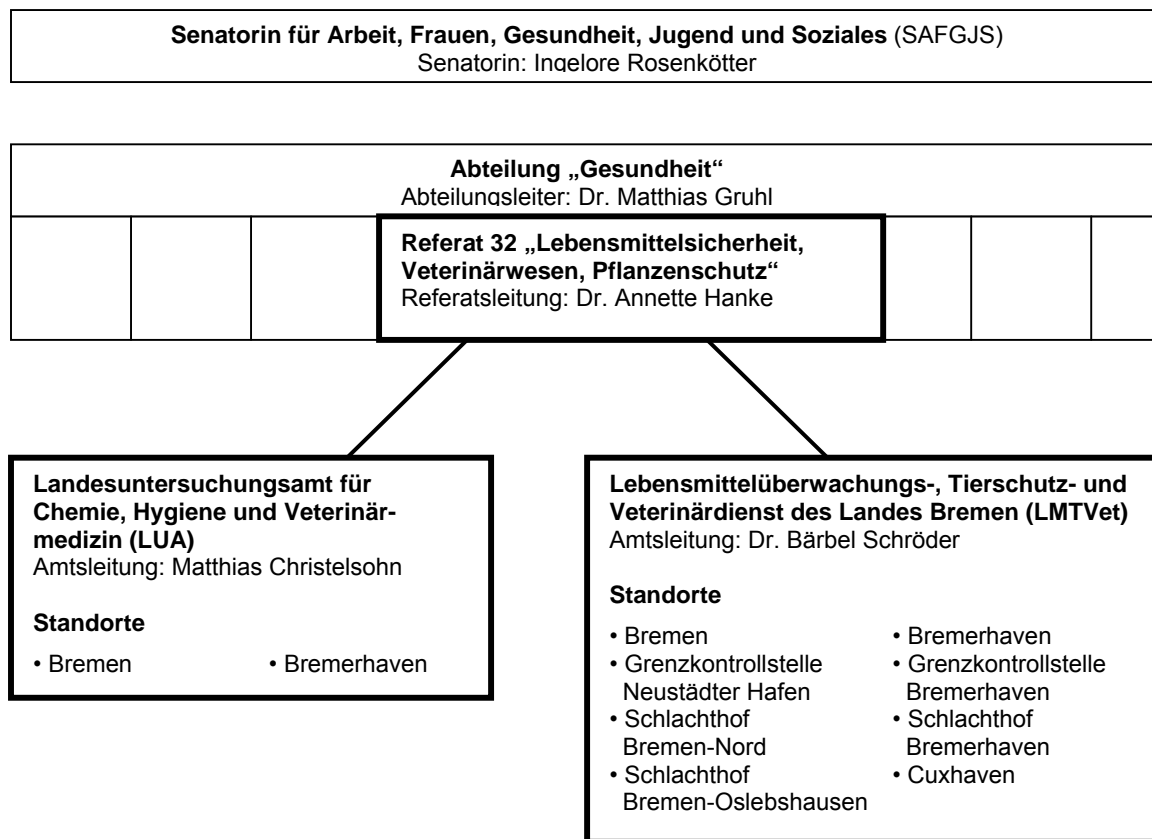
Maßnahmen und sorgt für die Beseitigung der festgestellten Mängel.

Im Folgenden soll nun die Organisation der Überwachung im Bundesland Bremen näher dargestellt werden. Die Grundsatzangelegenheiten in Bezug auf Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tierschutz, Tiergesundheit und Pflanzenschutz sind dem **Referat 32** zugeordnet. Das Referat ist eines von insgesamt 7 (Stand 1.1.2007) Referaten in der Abteilung „Gesundheit“ bei der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales (SAFGJS).

Der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst (**LMTVet**) ist ein Landesamt, das der SAFGJS zugeordnet ist und die erforderlichen amtlichen Kontrollen einschließlich des Vollzugs in den oben genannten Bereichen durchführt (mit Einschränkungen im Futtermittelbereich). Der LMTVet hat in Bremen, Bremerhaven und durch die Kooperation mit Niedersachsen seit dem 01.01.2005 auch in Cuxhaven insgesamt acht Standorte. Zu den amtlichen Kontrollen zählen auch die Laboruntersuchungen und Begutachtungen durch das Landesuntersuchungsamtes für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (**LUA**) an den Standorten Bremen und Bremerhaven.

Die Organisationsstruktur der drei unmittelbar mit dem gesundheitlichen Verbraucherschutz beauftragten Dienststellen ergibt sich aus der nachfolgenden Übersicht; eine Zusammenstellung einzelner Dienstorte und ihre Erreichbarkeit findet sich in Kapitel 9.1 (Anhänge).

Abb. 1: Übersicht zu Verwaltungsaufbau und Zuständigkeiten



Ressourcen

Im Jahr 2007 arbeiteten im Referat 32 insgesamt neun Personen (fünf männlich, vier weiblich) mit einem Beschäftigungsvolumen von 8,13 Vollzeitkräften (VZK).

Der LMTVet hatte zum Stichtag 31.12.2007 eine Beschäftigtenzahl von 115 Personen (64 Mitarbeiterinnen, 51 Mitarbeiter), die sich aus 72 festangestellten und 43 nichtvollbeschäftigten (NVB) Mitarbeitern zusammensetzte. Das Beschäftigungsvolumen lag bei den Festangestellten bei 66,17 und bei den NVB-Kräften bei 21,96. Eine Verwaltungsmitarbeiterin, zwei Lebensmittelkontrolleure, zwei nichtvollbeschäftigte Fachassistenten sowie eine Amtstierärztin haben den LMTVet 2007 verlassen. Neu eingestellt wurden zwei Verwaltungsmitarbeiterinnen, ein Lebensmittelkontrolleur, eine festangestellte und drei nichtvollbeschäftigte Tier-

ärzte und Tierärztinnen sowie vier nichtvollbeschäftigte Fachassistenten und Fachassistentinnen. Eine Amtstierärztin ist aus der Elternzeit zurückgekehrt.

Im LUA waren mit Stand 31.12.2007 48,48 VZK registriert. Die VZK verteilten sich auf eine Kopfzahl von insgesamt 58 Personen (46 Mitarbeiterinnen und 12 Mitarbeiter). Seit der Neuorganisation des LUA in den Jahren 2001 /2002 wird der Finanzbedarf in Form eines Sonderhaushaltes mit der Möglichkeit der Rücklagenbildung eingestellt. Mit dieser Budgetierung kann das LUA insbesondere schneller auf die aus aktuellem Anlass (z.B. ein Lebensmittelkandal) notwendig werden finanziellen Ressourcen zurückgreifen und außerdem erforderliche Anschaffungen von analytischen Messgeräten besser steuern.

1.2 Rechtsentwicklung und Kontrollstrategien

1.2.1 Rechtsentwicklung

Verbandsklagerecht für Tierschutzvereine

Nach Beginn der 17. Wahlperiode trat auf Gesetzesinitiative der Fraktionen SPD und Bündnis 90 /Die Grünen am 6. Oktober 2007 das Bremer Gesetz über das Verbandsklagerecht für Tierschutzvereine in Kraft (Gesetzblatt der Freien Hansestadt Bremen vom 05.10.2007, Nr. 46, S. 455). Damit ist die Freie Hansestadt Bremen das erste Bundesland, das auf landesrechtlicher Ebene die Verbandsklage für Tierschutzvereine verankert hat, nachdem im Jahre 2004 ein Entwurf Schleswig-Holsteins zur bundesweiten Einführung eines Verbandsklagerechts für Tierschutzvereine eine breite Ablehnung gefunden hatte.

Die Gesetzesvorlage wurde unter Federführung des Justizsenators erarbeitet und im „Allgemeinen Teil der Begründung“ verkürzt wie folgt begründet: „Die Staatszielbestimmung des Artikels 20a des Grundgesetzes verpflichtet Bund und Länder zum Schutz der Tiere im Rahmen der verfassungsmäßigen Ordnung durch die Gesetzgebung und nach Maßgabe von Gesetz und Recht durch die vollziehende Gewalt und die Rechtsprechung. Artikel 11b der Landesverfassung konkretisiert diese Zielbestimmung: Tiere sind als Lebewesen und Mitgeschöpfe zu achten und vor nicht artgemäßer Haltung und vermeidbarem Leiden zu schützen.

Der Landesgesetzgeber hat allerdings nur eingeschränkte Möglichkeiten zur Umsetzung der verfassungsrechtlichen Vorgaben: Das Tierschutzrecht ist ganz überwiegend Bundes-

recht. In die Zuständigkeit der Länder fällt hingegen – jedenfalls solange noch kein entsprechendes Bundesgesetz erlassen wurde – die Einführung eines Verbandsklagerechts für Tierschutzvereine. Gemäß § 42 Abs. 2 der Verwaltungsgerichtsordnung (VwGO) kann durch Bundes- oder Landesgesetz bestimmt werden, dass eine Klage auch dann zulässig ist, wenn der Kläger nicht geltend machen kann, in seinen Rechten verletzt zu sein. Eine abschließende spezialgesetzliche Regelung der Klagebefugnis, durch die die allgemeine Ermächtigung des § 42 Abs. 2 VwGO verdrängt würde, ist dem Tierschutzgesetz nicht zu entnehmen.

Für die Einführung eines Verbandsklagerechts für Tierschutzvereine sprechen folgende Erwägungen: Das Tierschutzgesetz bezweckt einen Ausgleich zwischen den Interessen der Tiere und den Interessen der Tiernutzer (vgl. §1 Satz 2: „Niemand darf einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerz, Leiden oder Schäden zufügen.“).

Während allerdings die Tiernutzer regelmäßig die Möglichkeit haben, Entscheidungen der für den Gesetzesvollzug zuständigen Behörden, die zu ihren Lasten gehen, gerichtlich überprüfen zu lassen, steht ein solches Recht den betroffenen Tieren (naturgemäß) nicht zu. Durch ein Verbandsklagerecht können die betroffenen Tierschutzinteressen besser berücksichtigt und die gerichtliche Kontrolle des Gesetzesvollzugs intensiviert werden. Dies dürfte mittel- und langfristig zu einer effektiveren Umsetzung des im Tierschutz-

gesetz normierten materiellen Schutzniveaus in die Praxis führen, ohne das Schutzniveau selber zu verändern.

Gerade bei einer landesgesetzlichen Einführung des Verbandsklagerechts ist allerdings darauf zu achten, dass die Anforderungen des Tierschutzes mit den Anforderungen des Forschungs- und Wirtschaftsstandorts Bremen zu einem vernünftigen Ausgleich gebracht werden.

Nach der Konzeption des Gesetzes wird dies durch die Ausgestaltung der Verbandsklage als Feststellungsklage erreicht. Eine Feststellungsklage ermöglicht die gerichtliche Überprüfung behördlicher Maßnahmen, ohne dass laufende Verwaltungsverfahren verzögert werden. Stellt ein Gericht fest, dass eine bestimmte Maßnahme gegen Vorschriften des

Tierschutzgesetzes verstößt, haben die zuständigen Behörden diese Rechtsauffassung bei allen zukünftigen Entscheidungen zu beachten. Ob unter Berücksichtigung des Bestandsinteresses des Begünstigten auch eine Aufhebung bereits ergangener Entscheidungen in Betracht kommt, beurteilt sich nach den einschlägigen Rechtsvorschriften des allgemeinen Verwaltungsrechts.“

Mit Beschluss des Gesetzes durch die Bürgerschaft (Landtag) wurde der Senat ebenfalls aufgefordert, eine Bundesratsinitiative mit dem Ziel der Erweiterung des Tierschutzgesetzes des Bundes um ein Verbandsklagerecht für Tierschutzvereine einzuleiten.

1.2.2 Kontrollstrategien

Der mehrjährige nationale Kontrollplan (MNKP)

Für das Jahr 2007 wurden erstmalig von den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union sogenannte mehrjährige nationale Kontrollpläne erstellt. Die rechtliche Verpflichtung dazu ergibt sich aus Artikel 41 der VO (EG) Nr. 882/2004. Sinn und Zweck des MNKP ist es, übergreifende strategische Zielsetzungen für die Bereiche Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit zu formulieren sowie die Umsetzung dieser Ziele in spezifische Prioritäten für die amtliche Kontrolle zur Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen vorzunehmen. Darüber hinaus liefert der MNKP aber auch Informationen zur Organisation, Koordination und Ausstattung der Überwachungsbehörden.

Um der EU-Vorgabe, in jedem Mitgliedsstaat nur einen mehrjährigen Kontrollplan zu erstellen, zu genügen und gleichzeitig dem föderalen Aufbau der Bundesrepublik Deutschland zu entsprechen, haben die Länder eine einheitliche Struktur erarbeitet. Länderübergreifende Themen werden in einem Rahmenplan dargestellt, dem 16 Länder-Pläne angefügt werden. Vor diesem Hintergrund haben die Bundesländer im gemeinsamen Gremium der LAV übergreifende strategische Ziele für den gesundheitlichen Verbraucherschutz im Zeitraum des gültigen MNKP bis zum Jahr 2011 beschlossen:

- die Umsetzung des risikoorientierten Überwachungsansatzes im gesamten Bereich
- die Einführung von QM-Maßnahmen bei allen zuständigen Behörden

- die intensive Vernetzung der Kontrollsysteme
- die Reduzierung von Rückständen, Kontaminanten und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette
- die Weiterentwicklung wirkungsvoller Konzepte zur Erhaltung der Gesundheit der Tiere und zur Erzeugung sicherer Lebensmittel
- die Sicherstellung artgerechter Haltungsbedingungen insbesondere für Nutztiere
- die effiziente und unbürokratische Umsetzung der Vorgaben der VO (EG) Nr. 882/2004

Diese Ziele werden von den für die Durchführung amtlicher Kontrollen zuständigen Länderbehörden in konkrete Überwachungsprogramme umgesetzt. In Bremen beinhalten die Planungen beispielsweise Projekte zur Entwicklung eines segmentübergreifenden integrierten Einfuhrkontrollkonzeptes unter Berücksichtigung des „one stopp / one window“-Prinzip oder die Einführung bzw. den Ausbau der QM-Systeme in den zuständigen Dienststellen.

Während der MNKP von der EU-Kommission als wesentliches Instrument zur Umsetzung des Gemeinschaftsrechts gesehen wird, bietet sich den Mitgliedsstaaten die Chance, den Plan zur strategischen Steuerung der amtlichen Kontrolle in allen relevanten Sektoren zu nutzen. Zusammen mit dem sich an den MNKP anschließenden Jahresbericht (gemäß Art. 44 VO (EG) Nr. 882/2004) wurde hier ein Instrument geschaffen, das im Sinne eines geschlossenen Qualitätsmanagements einen mehrstufigen Regelkreislauf zur Sicherung effizienter amtlicher Kontrollen bildet:

- Planung von Schwerpunktprogrammen nach fachlicher Risikoabschätzung bzw.

Problemidentifikation, Entwicklung von Lösungsansätzen und Zielvorgaben

- Umsetzung der Kontrollprogramme mit den Methoden der Überwachung und Untersuchung: Verifizierung und Datenerhebung
- Systematischen Datenakkumulation und Auswertung: Erarbeitung von Schlussfolgerungen zu Ausmaß und Schwere des Problems, zur Maßnahmenumsetzung und zum erreichten Grad der Verbesserung
- abschließende Bewertung und Berichterstattung: Abschluss des Projektes bei Zielerreichung, sonst Weiterführung mit modifizierter Zielsetzung
- ggf. Änderung und Anpassung des MNKP im Folgejahr

Zusammenfassend ist festzustellen, dass die systematische Planung von Kontrollstrategien, die Auswertung aller vorliegenden Erkenntnisse sowie die Verifizierung des Erreichten zu einer weiteren Anhebung der Qualität der Informationen aus amtlichen Kontrollen führen soll. Diese sind notwendig, um vorhandene oder neu in Erscheinung tretende Risiken im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erkennen und Maßnahmen zur Abhilfe treffen zu können.

Darüber hinaus ist für das Jahr 2007 gemäß Art. 44 der VO (EG) Nr. 882/2004 erstmals ein EU-Jahresbericht nach den Leitlinien der Kommission zu erstellen. Der Bericht muss die Dreistufigkeit

- Planung und Durchführung der Kontrollen,
- Analyse der Ergebnisse der Kontrollen und
- Schlussfolgerungen aus der Analyse, getroffenen Maßnahmen und ggf. Anpassung des MNKP

widerspiegeln. Der EU-Jahresbericht ist demzufolge eine für alle Mitgliedstaaten verpflichtende

tende Berichterstattung mit einer vorgegebenen Grundstruktur. Um möglichst weitgehend Doppelberichterstattungen zu vermeiden, wird der EU-Jahresbericht Bremens über die Sektoren Lebensmittelsicherheit, Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit als Kapitel 10 Bestandteil dieses Jahresberichts sein.

Qualitätssicherung im gesundheitlichen Verbraucherschutz

Zum 01. Dezember 2007 hat im Fachreferat 32 auch aus fachlicher Sicht in Sachen Qualitätssicherung die „Neuzeit“ begonnen. An diesem Tag wurde das Qualitätsmanagementhandbuch (QMH) für den Aufgabenbereich in Kraft gesetzt. Damit ist zwar das „System zur Sicherung der Qualität der Arbeit“ noch längst nicht perfekt, aber die Grundpfeiler sind gesetzt und das Gerüst „steht“.

Das QMH vermittelt im Teil I einen allgemeinen Überblick über die Aufbau- und Ablauforganisation innerhalb des Referates 32 der Abteilung „Gesundheit“ bei der SAFGJS. Auf jeder Seite ist die Versionsnummer des QMH, das Gültigkeitsdatum und die Seiten- und Gesamtseitenzahl ersichtlich.

Grundlage des Handelns im Fachreferat bilden die in Verfahrensanweisungen (VAen), Notfall- und Krisenplänen festgelegten Prozessverfahren. Diese werden in Teil II des QMH mit den dazugehörigen Anlagen verankert; eine aktuelle Übersicht der Liste der zu erstellenden VAen findet sich als Anhang in Teil I (vgl. Kapitel 11.6, Mitgeltende Unterlagen).

Grundsätzlich ist die Arbeit des Fachreferates 32 als oberste Landesbehörde für den Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes an den Inhalten der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprü-

fung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (Kontrollverordnung) ausgerichtet, in der die rechtlichen Anforderungen an Organisation, Qualifikation, Ausstattung und Arbeitsweise der amtlichen Kontrolle festgeschrieben sind. Mit den dort verankerten Arbeitsinstrumenten soll die Einhaltung des jeweiligen Fachrechts in angemessener und geeigneter Weise garantiert und überprüfbar gemacht werden. Die zuständigen Behörden werden damit ebenfalls verpflichtet, nach dokumentierten Verfahren und damit „qualitätsgesichert“ zu arbeiten. Doch Qualitätssicherung bedeutet nicht nur Dokumentation, sondern verbindet damit die Verpflichtung, in nachvollziehbarer Weise die eigenen Arbeitsabläufe kritisch zu hinterfragen und einem ständigen Optimierungsprozess zu unterwerfen. Der Prozess wird damit zu einem festen Bestandteil der täglichen Arbeit.

Der Aufbau des QMH und das darin beschriebene Managementsystem orientieren sich an den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften und Normen:

- VO (EG) Nr. 882/2004 (Kontrollverordnung) mit der Festlegung von Prinzipien für eine einheitliche und transparente Durchführung der amtlichen Kontrollen, die sich an internationalen Normen orientiert (v.a. DIN EN ISO /IEC 17020)
- DIN EN ISO /IEC 17020 mit allgemeinen Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen
- DIN EN ISO 19011 für die Durchführung von Audits

Die Zuständigkeit für den Fachbereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes liegt in der Bundesrepublik Deutschland bei den

Ländern. Zur Gewährleistung einheitlicher Qualitätsstandards bei der Aufgabenwahrnehmung in diesem Bereich und insbesondere bei der Erarbeitung der länderspezifischen QM-Systeme orientieren sich die Inhalte des vorliegenden QMH weiterhin an den von der Projektgruppe „Qualitätsmanagement im gesundheitlichen Verbraucherschutz“ (PG QM) formulierten und durch die LAV verabschiedeten allgemeinen Vorgaben. Die dort erarbeiteten länderübergreifenden Verfahrensanweisungen finden in einer an die spezifischen Anforderungen des Landes Bremen adaptierten Form Anwendung.

Die Erarbeitung des QMH trägt allerdings auch der Tatsache Rechnung, dass sich die Aufgaben des Referates 32 nicht auf die Tätigkeiten einer klassischen Inspektionsstelle im Sinne der Norm DIN EN ISO /IEC 17020 begrenzen lassen, sondern v.a. im Bereich der Rechtsetzung, fachaufsichtlichen Tätigkeit und konzeptionellen Arbeit darüber hinausgehen. Dabei berücksichtigt das Referat 32 bei der Erstellung von grundsätzlichen Konzepten zur Organisation und Koordination der amtlichen Kontrolle die politisch-strategischen Vorgaben der Abteilungsleitung.

Des Weiteren werden Grundsätze, die aus der EFQM-Arbeit der Abteilung 3 „Gesundheit“ der SAFGJS resultieren, bei der Erstellung des QMH, der Erarbeitung von Verfahrensanweisungen sowie beim Aufbau der Referats-eigenen Kommunikationsstrukturen berücksichtigt. Dazu gehören u.a. die von der Abteilungsleitung in Kraft gesetzten „Leitsätze“ sowie die im Leitfaden „Kommunikation“ festgelegten Vorgaben.

Ziel der QM-Arbeit ist es, gegenüber Dritten transparent zu machen, dass die oberste Landesbehörde des gesundheitlichen Verbraucherschutzes im Land Bremen ein wirksames

QM-System unterhält, welches die Einhaltung nationaler und internationaler Rechtsvorgaben und Normen, sowie die fachlich kompetente Umsetzung der zugewiesenen Aufgaben gewährleistet. Weiterhin soll das QMH die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Referates bei der Erfüllung ihrer täglichen Arbeit unterstützen und Informationen über Ziele, Aufgaben, Zuständigkeiten, Abläufe und den Aufbau der Dokumentation vermitteln.

Die Kontrollverordnung (EG) Nr. 882/2004 verpflichtet nunmehr alle zuständigen Behörden zur qualitätsgesicherten Arbeit und gibt für die Vollzugsbehörden den Rahmen vor. Für die amtlichen Untersuchungseinrichtungen besteht die Verpflichtung dazu bereits seit zehn Jahren. Dementsprechend ist das LUA seit November 1998 nach der Norm DIN EN ISO 17025 akkreditiert.

Der LMTVet hat im Berichtsjahr einen bedeutenden Schritt nach vorne gemacht und dazu in einem Qualitätszirkel der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die entscheidenden strukturellen Vorarbeiten geleistet. Außerdem wurde im September bereits in der Fachabteilung „Fleischhygiene“ erstmalig ein internes Audit durchgeführt. Daran konnte das neue Arbeitsinstrument der Selbstkontrolle und Reflektion beispielhaft erprobt werden. Die Überprüfung der vorgeschriebenen Tätigkeiten im Rahmen der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung erfolgte an den drei Standorten auf der Grundlage des geltenden Rechts und war grundsätzlich nicht zu beanstanden. Es wurden Unterschiede in der Ausführung der fachlichen Arbeit festgestellt. Diese waren bedingt durch individuelle lokale Verhältnisse sowie die unterschiedliche Ausübung von Ermessensspielräumen bei der Arbeitserledigung.

1.3 Kooperation mit Niedersachsen und den norddeutschen Ländern

Die positive Entwicklung der Kooperation mit Niedersachsen ist auch im Jahr 2007 zu verzeichnen. Darüber hinaus wächst auch die Akzeptanz zur länderübergreifenden Zusammenarbeit mit den norddeutschen Bundesländern. Hier soll es eine Neufassung des Verwaltungsabkommens der Norddeutschen Kooperation (NoKo) geben. Ziel ist es, zur Stärkung der Kernkompetenzen die im Rahmen der amtlichen Kontrollen anfallenden Untersuchungsaufgaben noch stärker an bestimmten Orten zu bündeln.

Durch die bilaterale Kooperation des LUA mit den Untersuchungseinrichtungen in Niedersachsen ist diese Zielsetzung bereits beispielgebend, insbesondere durch das Fischkompetenzzentrum Nord, umgesetzt worden. Eine Übersicht über die bremischen Proben, die in Niedersachsen untersucht wurden, befindet sich im Anhang 9.3.

Im Fischkompetenzzentrum (FKN) der Länder Bremen und Niedersachsen werden Fragestellungen der amtlichen Kontrollen rund um den Fisch und die daraus hergestellten Erzeugnisse gemeinsam bearbeitet. Dies geschieht in enger fachlicher Abstimmung. Eingeschlossen

sind die Bereiche der amtliche Kontrollen beim Fang, bei der Be- u. Verarbeitung in den Betrieben sowie bei der Einfuhr, der Bereich der Laboruntersuchungen an amtlich entnommenen Proben und die Belange der Fort- und Weiterbildung sowie der Forschung.

Die gemeinsame fachliche Basis für die amtlichen Kontrolltätigkeiten bilden die gemeinsam erarbeiteten Ausführungshinweise zur Überwachung der Fisch be- und verarbeitenden Betriebe in beiden Ländern. Im Berichtszeitraum wurden die Arbeiten weitgehend abgeschlossen. Die Einbindung in die tägliche Arbeit und die Integration in die bestehenden Überwachungsstrukturen beider Länder, wie z.B. das Qualitätsmanagement, muss nun im Detail erfolgen. Bei beiden Ländern besteht Einvernehmen darüber, dass die Ausführungshinweise Fischhygiene aufgrund der nunmehr „horizontalen Ausrichtung“ des Lebensmittelhygienerechts als Grundlage für Kontrolltätigkeiten auch in anderen Bereichen (Fleisch, Milch, Ei, etc.) dienen können. Für 2008 ist vorgesehen, das Arbeitsergebnis gemeinsam den übrigen Ländern in den entsprechenden Fachgremien vor zu stellen.

2. Lebensmittelüberwachung

In den Zuständigkeitsbereich des **LMTVet** fallen rund 7300 Betriebe. Die Organisation und Durchführung der amtlichen Lebensmittelüberwachung richtet sich dabei zum einen an der gewerblichen Struktur der Kommunen Bremen und Bremerhaven aus und berücksichtigt zum anderen Erkenntnisse, die für die Risikobeurteilung in Bezug auf die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit Bedeutung haben.

Bei den routinemäßigen Betriebskontrollen kann zwischen Herstellerkontrollen und Kontrollen in anderen Betrieben unterschieden

werden. Die Kontrollfrequenz ergibt sich aus dem Ergebnis einer Risikobewertung der Betriebe, in die unterschiedliche Aspekte einfließen. Darüber hinaus werden auch sogenannte außerplanmäßige Kontrollen durchgeführt, wie z. B. Nachkontrollen aufgrund von Hygienemängeln, Kontrollen aufgrund von Beanstandungen aus der Probenahme oder als Folge von Verbraucherbeschwerden. Aus all diesen Kontrollen resultieren die unterschiedlichsten Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften, die entsprechend den Rechtsvorgaben geahndet werden.

Tab. 1: Überblick zu Tätigkeiten der amtlichen Lebensmittelüberwachung 2003-2007

Betriebsüberwachung	2003	2004	2005	2006	2007
• Zu überwachende Betriebe	7376	7323	7482	7312	7331
• Anzahl der überwachten Betriebe	3766	4483	4390	3917	3497
• Anzahl der beanstandeten Betriebe	2241	2774	2520	2260	2465
• % Anteil beanstandeter Betriebe	59,5 %	61,9 %	57,4 %	57,7 %	70,5 %
• Kontrollen in Herstellerbetrieben	971	1168	1569	1242	887
• Kontrollen in anderen Betrieben	5427	7500	6918	5838	5143

Wie aus der Tabelle zu entnehmen ist, fallen in den Zuständigkeitsbereich des LMTVet ca. 7300 Betriebe. Wegen vorübergehender personeller Engpässe konnten im Jahre 2007 nur 47,7 % der Betriebe überprüft werden. Da aber im Rahmen der risikoorientierten Überwachung insbesondere die Betriebe kontrolliert wurden, die ein erhöhtes Risiko darstellen, liegt der prozentuale Anteil der beanstandeten Betriebe mit 70,5 % deutlich über dem Durchschnitt der letzten Jahre. Das

Gros der festgestellten Verstöße betraf zu 63,6 % bauliche Mängel oder Mängel in der Personalhygiene und in 14,4 % der Fälle waren rechtliche Anforderungen an die Einrichtung eines Eigenkontrollsystems nicht umgesetzt worden. Es wurden 195 Ordnungswidrigkeitenverfahren eingeleitet und für kleinere Verstöße 48 Verwarnungen ausgesprochen.

Neben der Routinekontrolltätigkeit ging die Überwachung aber auch länger geplanten Pro-

jekten nach, deren Ergebnisse in den nachfolgenden Berichten des Kapitels 2.1 näher beleuchtet werden.

Im Jahr 2007 wurden im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung insgesamt 3.456 amtliche Proben im **LUA** Bremen untersucht (gegenüber 2608 im letzten Jahr), davon wurden 347 Proben beanstandet, das entspricht wiederum rund 10 % (2006: ~ 10 %, 2005: ~ 8,1 %; 2004: ~ 9,9 %). Zu beachten ist, dass die Beanstandungsquote aus einer gezielten, risikoorientierten Probenahme resultiert. Untersuchungen von Proben aus Schwerpunktaktionen und insbesondere von Verdachts- und Beschwerdeproben ziehen erheblich höhere Beanstandungsquoten nach sich als durchschnittliche Planproben aus dem Querschnitt des gesamten Warenkorbs.

Die Beanstandungsgründe verteilen sich auf Beanstandungen wegen Kennzeichnung und

Aufmachung (48,8 %), mikrobiologische Verunreinigungen (18,8 %), Zusammensetzung (8,4 %), andere Verunreinigungen (5,5 %) und andere Verstöße (18,4 %). Details sind bei den einzelnen Warenkodes beschrieben.

Besondere Lebensmittelskandale traten in Bremen erfreulicherweise nicht auf. Proben, deren Verzehr die Gesundheit des Menschen wegen bakterieller Kontamination schädigen könnte, traten nur in wenigen Einzelfällen auf.

Die Kooperation mit dem Bundesland Niedersachsen im Bereich der Untersuchungen wurde auch in 2007 fortgesetzt. Insbesondere in den Schwerpunktbereichen Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade sowie Fisch und Fischerzeugnisse wurden Untersuchungen an 1.419 niedersächsischen Proben vorgenommen. Die Untersuchungsspektren wurden den Erkenntnissen aus den ersten Jahren der Kooperation weiter angepasst.

2.1 Aktuelle Themen aus Überwachung und Untersuchung

Auch im Jahr 2007 wurden im Land Bremen wieder Programme zu besonderen Problem-bereichen durchgeführt. Dabei wurden sowohl Aktionen mit dem Schwerpunkt im Bereich der

Betriebskontrolle als auch solche mit einem analytischen Schwerpunkt, z.B. dem Nachweis spezifischer Kontaminanten, umgesetzt.

2.1.1 Risikobeurteilung von Betrieben

Seit dem 1.1.2007 wird, wie bereits im Jahresbericht 2006 im Kapitel 1.2.2 „Kontrollstrategien“ angekündigt, die Kontrollfrequenz von Betrieben für die amtliche Überwachung durch eine risikoorientierte Klassifizierung der Betriebe anhand festgelegter, differenzierter und objektiver Kriterien ermittelt. Die daraus resultierenden Kontrollfrequenzen können sich

von täglichen bis hin zu dreijährlichen Intervallen für die unterschiedlich strukturierten Betriebe im Lande Bremen erstrecken. Darüber hinaus erscheint es sinnvoll, bestimmte Betriebsarten zu bündeln – wie z.B. Drogerie-, Getränkeabholmärkte, Handelsmakler u.a. – und im Rahmen von Sonderprogrammen oder anlassbezogen zu kontrollieren. Es wurde ver-

einbart, in den nächsten zwei Jahren für etwa 75% der 7300 Betriebe im Lande Bremen eine Risikobeurteilung auf der Grundlage eines Leitfadens zur Anwendung des Modells zur Risikobeurteilung durchzuführen. Im Berichtsjahr 2007 wurden die Kontrollfrequenzen für 55 % der Betriebe über den standardisierten Erfassungsbogen (siehe Abbildung) ermittelt. In der Vergangenheit war festgelegt worden, dass der Schwerpunkt der Überwachung aufgrund der häufig überregionalen Handelsbeziehungen, der Verteilerfunktion und dem

teilweise hohen Produktionsrisiko insbesondere auf die Kontrolle der Herstellerbetriebe ausgerichtet wird. Die Auswertung der Risikobeurteilung der bisher bewerteten Betriebe ergibt nun, dass etwa 50 % der Herstellerbetriebe mit der Kontrollfrequenz „halbjährlich“ und ca. 50 % der Betriebe anderer Betriebsarten mit der Kontrollfrequenz „Jährlich“ ausgewiesen werden, was die bisherige Schwerpunktbildung auch auf der Basis einheitlicher und objektiver Risikokriterien bestätigt.

Schema zur Risikobeurteilung von Betrieben, die der Lebensmittelüberwachung unterliegen							LMTVet Bremen		
Betrieb:									
Betriebsnummer	Erfassungsdatum	Beurteiler		Beurteilungsstufe - Risiko			max. Pkt	Ergebnis	Begründung
Hauptmerkmal	Merkmale	gering		mittel		hoch			
Hauptmerkmal	Betriebsart						120		
	1. Risikokategorie	0				100		100	
	2. Produktrisiko	0		10		20			
Hauptmerkmal	Verlässlichkeit des Unternehmers	0	3	8	9	15	15		
	1. Einhaltung von LM-rechtlichen Bestimmungen	0	1	2	3	5			
	2. Rückverfolgbarkeit	0		2		3			
	3. Personal	0	2	4	6	7			
Hauptmerkmal	Betriebliches Eigenkontrollsystem	0	6	12	18	25	25		
	1. HACCP-basierte Verfahren	0	3	6	9	12			
	2. Eigenkontrolluntersuchungen	0	1	2	3	5			
	3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	0	2	4	6	8			
Hauptmerkmal	Hygienemanagement	0	10	20	27	40	40		
	1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	0	1	2	3	5			
	2. Reinigung und Desinfektion	0	2	4	6	8			
	3. Personalhygiene	0	3	5	8	11			
	4. Produktionshygiene	0	4	7	10	13			
	5. Schädlingsbekämpfung	0		2		3			

Je nach Betriebsart werden bei der Risikobeurteilung vier Hauptmerkmale entweder direkt oder über Untermerkmale bewertet:

- **Hauptmerkmal I:** Betriebsart
Untermerkmale:
 - Risikokategorie
 - Produktrisiko
- **Hauptmerkmal II:** Verlässlichkeit des Unternehmers
Untermerkmale:
 - Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen
 - Rückverfolgbarkeit
- Personal
- **Hauptmerkmal III:** Betriebliches Eigenkontrollsystem
Untermerkmale:
 - Umsetzung und Anwendung auf HACCP-Prinzipien basierender Verfahren
 - Eigenkontrolluntersuchungen
 - Temperatureinhaltung (Kühlung)
- **Hauptmerkmal IV:** Hygienemanagement
Untermerkmale:
 - Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)
 - Reinigung und Desinfektion
 - Personalhygiene

- Produktionshygiene
- Schädlingsbekämpfung

Die Beurteilung beschränkt sich bei den Betriebsarten, bei denen eine detaillierte Bewertung der Untermerkmale nicht sinnvoll erscheint, nur auf die Hauptmerkmale, (z.B. Kioske). Um möglichst eine Gleichbehandlung von Betrieben in Bremen und dem niedersächsischen Umland zu garantieren, wurde das Verfahren in einer Projektgruppe der Bundesländer Niedersachsen und Bremen abgestimmt. Der daraus in Niedersachsen erstellte Leitfaden zur Anwendung des Modells zur Risikobeurteilung wurde auch in Bremen zur Grundlage der Bewertung von Betrieben gemacht.

Während sich die Risikokategorie und das Produktrisiko aus der Betriebsart bzw. den hergestellten /in den Verkehr gebrachten Produkten ergeben und von den Betrieben nur wenig beeinflusst werden können, steht die Bewertung der Hauptmerkmale II bis IV in engem Zusammenhang mit der Qualität des Managements und den baulichen Gegebenheiten eines Betriebes. Die Abstufung der Bewertung des Risikos in den einzelnen Kategorien erfolgt über die Einstufung „gering“, „noch gering“, „mittel“, „noch mittel“ bis „hoch“. Dabei werden etwa 50 bis 60 % sowohl der Hersteller- als auch der nicht herstellenden Betriebe bzgl. aller drei Hauptmerkmale in die Kategorie geringes oder noch geringes Risiko eingestuft. Dabei schneiden die Herstellerbe-

triebe in den Merkmalen Hygienemanagement wie auch Verlässlichkeit etwas besser ab, werden bei der Erfüllung der Anforderungen an ein der Betriebsart angemessenes Eigenkontrollsystem allerdings deutlich schlechter eingestuft. Dieses liegt darin begründet, dass zum einen der Umfang des erforderlichen Eigenkontrollsystems in den Herstellerbetrieben bedeutend größer ist. Zum anderen besteht bei einigen Unternehmern noch keine Einsicht bzgl. der Notwendigkeit der Dokumentation von durchgeführten Eigenkontrollen. Die Einstufung in eine hohe Risikostufe in einer der drei Kategorien liegt sowohl bei den Hersteller- als auch den nicht herstellenden Betrieben bei unter 3 %.

Für das kommende Jahr bleibt abzuwarten, wie sich die Ergebnisse der noch zu beurteilenden Betriebe auf das Gesamtergebnis auswirken werden. Ziel der Lebensmittelüberwachung muss es sein, in allen Bewertungsmerkmalen die Betriebe, die sich in einigen Hauptmerkmalen noch im Bereich des „noch mittleren“ bzw. „hohen“ Risikos befinden (zwischen 6,5 und 16 %), zunächst zumindest auf ein „mittleres“ Niveau zu bringen.

Mit der Umsetzung der Risikobeurteilung und der Überwachung der Betriebe nach den ermittelten Kontrollfrequenzen ergeben sich neue Herausforderungen an die Organisation und personelle Ausstattung der Lebensmittelüberwachung. Nachhaltige Konsequenzen lassen sich jedoch erst nach einiger Zeit aus den gesammelten Erfahrungen ableiten.

2.1.2 Untersuchungsprogramm „Pflanzenschutz- /Pflanzenbehandlungsmittel“ – Untersuchung von Äpfeln

„Ein Apfel am Tag, mit dem Doktor kein Plag“ lautet ein bekanntes Sprichwort.



Im Berichtsjahr 2004 stand die beliebte Frucht im Focus der Monitoringuntersuchungen. Dabei wurden insgesamt 99 Proben auf ca. 100 verschiedene Wirkstoffe aus Pflanzenschutz- bzw. Pflanzenbehandlungsmitteln untersucht. Die Ergebnisse zeigten, dass nur noch etwa zehn Prozent der Proben rückstandsfrei waren (Quelle: Monitoringbericht 2004) und ein hoher Probenanteil bis zu sieben Wirkstoffe in messbaren Konzentrationen enthielt. Auffällig war auch der Probenanteil von 14 Prozent mit Rückstandsgehalten über den Höchstmengen. Dies beruhte größtenteils auf dem neu in das Programm aufgenommenen Wirkstoff Flufenoxuron. Die Rückstandsituation hatte sich dadurch gegenüber früheren Beprobungsjahren erheblich verschlechtert.

Um sich einen Überblick darüber zu verschaffen ob und inwiefern sich die Rückstandsgehalte verändert haben, standen der Apfel und seine Verarbeitungsprodukte im Jahr 2007 erneut im Zentrum eines Schwerpunktprogramms.

Insgesamt wurden 84 Apfelproben auf ca. 150 Pflanzenschutzmittelwirkstoffe hin untersucht, zehn Proben davon wurden im Rahmen des bundesweiten Lebensmittelmonitorings beprobt. Von den 84 Apfelproben konnten in 48 Proben Pflanzenschutzmittelrückstände be-

stimmt werden. In der überwiegenden Mehrzahl der Fälle (68 Stück) waren jedoch kein, nur ein oder zwei Wirkstoffe nachweisbar, wie die Abbildung 2 deutlich aufzeigt. Bei etwa 40 % der Proben konnten im Rahmen der Untersuchung gar keine Wirkstoffe nachgewiesen werden.

Eine Übersicht der Ergebnisse zeigt Tabelle 2: Flufenoxuron wurde nur noch in einer Probe nachgewiesen, lag dort jedoch weit unterhalb des festgelegten Grenzwertes. Insgesamt wurde bei keiner Apfelprobe eine Grenzwertüberschreitung mit der erforderlichen statistischen Sicherheit festgestellt. Dies stellt eine deutliche Verbesserung gegenüber 2004 dar. In Bezug auf die dargestellte Tabelle ist jedoch darauf hinzuweisen, dass es sich bei den Höchstmengen um aktuelle Werte handelt, die während der Probenentnahme nicht unbedingt gültig waren. Aus diesem Grund wurden im Bedarfsfall die damals gültigen Höchstmengen in Klammern angeführt.

Zusätzlich zu den Apfelproben wurden noch acht Proben Apfelmus auf Pflanzenschutzmittel untersucht. Auch hier konnte der positive Trend bestätigt werden, eine Grenzwertüberschreitung wurde nicht festgestellt.

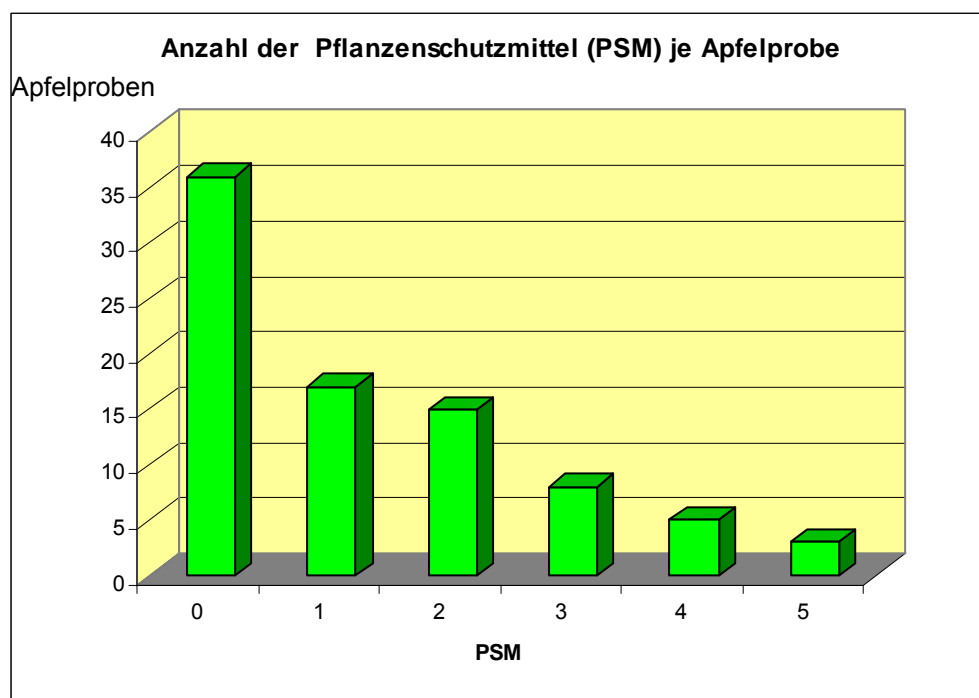
Zusammenfassend lässt sich somit sagen, dass das durchgeführte Untersuchungsprogramm eine positive Trendwende im Vergleich zu 2004 bezüglich der Pflanzenschutzmittelrückstände im Apfel und seinen Produkten aufzeigt.

Tabelle 2: Rückstandsgehalte in Äpfel, Untersuchungen 2007

Parameter	Äpfel		
	Gehalte mg/kg	Höchstmengen ¹ mg/kg	Häufigkeit
Azinphos-methyl	0,01-0,06	0,5	9
Boscalid	0,07	1,0 ³	1
Brompropylat	0,03-0,05	2,0	5
Carbaryl	0,01-0,25	0,05 (0,5)	2
Carbendazim	0,01-0,09	0,2	13
Chlorpyrifos	0,01-0,06	0,5	8
Cyhalothrin	0,02-0,03	0,1	3
Diazinon	0,10	0,01 (0,3)	1
Diphenylamin	0,04-0,44	5,0	8
Dodin	0,03	1,0	1
Endosulfan	0,09	0,05	1
Fenoxycarb	0,02	0,5	1
Flufenoxuron	0,01	0,2 ²	1
Indoxacarb	0,01-0,03	0,5	3
Methoxyfenozid	0,01-0,04	2,0	4
Pirimicarb	0,01-0,81	1,0	13
Tebufenozid	0,08	0,5	1
Teflubenzuron	0,02	1,0	1
Thiabendazol	0,02-0,33	5	10
Thiaclopid	0,02	0,3	2
Thiophanat-methyl	0,02-0,08	0,5	2
Tolyfluamid	0,02	3	2
Trifloxystrobin	0,03	0,5	9

¹ RHmVO: Verordnung über Höchstmengen an Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Düngemitteln und sonstigen Mitteln in oder auf Lebensmitteln und Tabakerzeugnissen (Rückstands-Höchstmengenverordnung – RHmVO) vom 2. Juni 1999 (BGBl. I S. 1248), zuletzt geändert am 24.01.2008 (BGBl. I S. 90 ff. vom 30.01.2008)

² Höchstmenge nach Allgemeinverfügung § 54 LFGB

Abb. 2: Anzahl nachgewiesener Pflanzenschutzmittelwirkstoffe je Apfelprobe

Weitere Untersuchungen

Insgesamt wurden am LUA Bremen etwa 315 Obst und Gemüseproben sowie Tee und Kaffee analysiert. Eine Probe spanische Paprika enthielt den verbotenen Wirkstoff Isopfenphosmethyl, eine Paprika aus der Türkei überschritt die Höchstmenge für Hexaconazol, eine Charge Trauben hell musste aufgrund des zu hohen Imazalilgehaltes beanstandet werden. Bei Orangen wurde der Wirkstoff Pirmicarb in zu hoher Konzentration nachgewiesen. Drei der eingegangenen Obst- und Gemüseproben waren aufgrund von mikrobiellem Verderb nicht zum Verzehr geeignet. Bei den eingegangenen sechs Beschwer-

deproben aus dieser Warengruppe konnte der Verdacht eines erhöhten Pflanzenschutzmittelrückstandes in keiner der Proben bestätigt werden.

Einen weiteren Schwerpunkt bildete die Untersuchung einer Vielzahl von Bioprodukten u. a. von ausländischem Obst und Gemüse im Rahmen des BÜP 2007. Insgesamt bestätigte sich die Beobachtung der letzten Jahre, dass alle Bioprodukte wie Obst und Gemüse aber auch Tee und Kaffee hinsichtlich einer Pestizidbelastung eine gute Alternative zu konventionell hergestellten Produkten darstellen. In keiner der untersuchten Bioproben konnten Pflanzenschutzmittelrückstände über der Bestimmungsgrenze ermittelt werden.

2.1.3 Unter Schutzatmosphäre abgepacktes Fleisch und Fleischerzeugnisse

Im Rahmen eines ganzjährigen Untersuchungsprogramms wurden 75 Proben „Unter Schutzatmosphäre abgepacktes Fleisch und Fleischerzeugnisse“ aus dem Handel (SB-zugänglich) untersucht.

Zu jeder Probe gehörten drei Packstücke, die wie folgt untersucht wurden:

- Teilprobe A: Direktansatz nach Einlieferung
- Teilprobe B: am Ende des Verbrauchsdatums nach Lagerung entsprechend der Etikettierung bei 2°- 4°C
- Teilprobe C: am Ende des Verbrauchsdatums nach Lagerung bei 5°- 8°C

Auf den unter Schutzatmosphäre abgepackten Fertigpackungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen befindet sich neben der Angabe des Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatums häufig der Hinweis auf eine Lagertemperatur bei max. 2°C bzw. 4°C. Da in haushaltsüblichen Kühlschränken meist jedoch Temperaturen von 5°- 8°C vorherrschen, sollte in diesem Jahresprogramm der Einfluss der Lagertemperatur auf die Haltbarkeit der Lebensmittel untersucht werden.

2.1.4 Hygienestatus von Hackfleisch

Ein weiteres Jahresprogramm befasste sich mit einer Vergleichsuntersuchung von 79 Hackfleischproben, die jeweils aus drei Teilproben bestanden:

- A: Ausgangsmaterial
- B: frisch durchgelassenes Hackfleisch
- C: Hackfleisch aus dem Verkaufstresen

Ergebnisse:

Bei 28 Proben (37 %) wich die C-Probe hinsichtlich der Beschaffenheit in Aussehen und Geruch erheblich von der Norm ab. Die entsprechende B-Probe war jeweils unauffällig. Die Keimzahlen der aeroben Mikroflora (Gesamtkeimzahl) lagen bei 51 % der C-Proben bei Werten $>10^6$ KbE /g, bei 17 % der Proben bei Werten $>10^7$ KbE /g. Hier wurden vor allem Enterobacteriaceae und Pseudomonaden nachgewiesen. Bei 65 % der C-Proben mit einer Gesamtkeimzahl $>10^6$ KbE /g lagen die Werte der B-Proben deutlich unter diesem Wert.

Diese Untersuchungsergebnisse zeigen, dass eine erhöhte Lagertemperatur, wie sie in den meisten Verbraucherhaushalten anzutreffen sind, sowohl zu sensorischen Veränderungen als auch zu einer Vermehrung der aeroben Mikroflora führen kann. Demzufolge sind die Angaben des Herstellers hinsichtlich der Lagertemperatur unbedingt einzuhalten, da es sonst zu einem Verderb des Lebensmittels vor Ablauf des deklarierten Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatums kommen kann.

Ergebnisse bezüglich der aeroben Mikroflora (Gesamtkeimzahl):

- A: 26,6% der Proben $>10^6$ KbE/g
11,4% $>10^7$ KbE /g
- B: 50,6% $>10^6$ KbE /g
12,7% $>10^7$ KbE /g
- C: 61,1% $>10^6$ KbE /g
23,6% $>10^7$ KbE /g

Die aerobe Keimzahl setzte sich überwiegend aus Pseudomonaden und Enterobacteriaceae zusammen.

Aus diesen Ergebnissen ist ersichtlich, dass bereits das Ausgangsmaterial für die Herstellung von Hackfleisch in 38 % der Fälle mikrobiologisch hoch belastet war. Während der Verarbeitung kommt es dann einerseits durch die Vergrößerung der Oberfläche zum anderen durch eventuelle Hygienemängel zu einer weiteren Erhöhung des Keimgehaltes im Endprodukt. Bei 84,7 % der Proben aus dem Verkaufstresen liegt die aerobe Keimzahl bei Werten $>10^6$ KbE /g. Hackfleisch sollte daher

generell baldmöglichst verarbeitet bzw. bis zur Verarbeitung kühl gelagert werden.

20 Proben (A, B oder C) aus diesem Programm wurden beanstandet. In fünf Proben wurde *Salmonella* spp. nachgewiesen. Da ein Rohverzehr des lose verkauften Hackfleisches nicht ausgeschlossen werden konnte, wurden diese Proben als gesundheitsschädlich beurteilt. Die Beanstandungsgründe der übrigen Proben waren Abweichungen in Aussehen und Geruch oder die Überschreitung der Warnwerte der DGHM in Zusammenhang mit einer abweichenden Sensorik.

Bei insgesamt 40 Proben (A, B oder C) wurde aufgrund des Nachweises von *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung (<100 KbE /g) auf einen bestehenden Hygienemangel hingewiesen.

In einer Probe, die bei der Verzehrtauglichkeitsuntersuchung durch einen spiritusähnlichen Geruch auffiel, wurden u.a. Isopropylalkohol und Tetrachlorethylen nachgewiesen.

2.1.5 Ausgewählte Aktivitäten des Fischkompetenzzentrums Nord

Das Fischkompetenzzentrum Nord (FKN) entstand aus der Kooperation des niedersächsischen LAVES-Instituts für Fischkunde in Cuxhaven, der Außenstelle des LUA in Bremerhaven und den für die Einfuhr und die Überwachung EU-zugelassener Fischereierzeugnisbetriebe zuständigen Bereichen des LMTVet.

Die Aufgabenteilung zwischen den beteiligten Kooperationspartnern sieht dabei vor, dass die mikrobiologische Untersuchung von Fischereierzeugnissen in Bremerhaven erfolgt und u.a. die chemische, chemisch /physikalische, para-

sitologische sowie virologische Untersuchung in Cuxhaven.

Die Einrichtung macht es sich darüber hinaus zur Aufgabe, zu lebensmittelrechtlichen Fragen im Zusammenhang mit Fischereierzeugnissen Stellung zu nehmen.

Die folgenden beiden Abschnitte sollen beispielhafte Fragestellungen illustrieren, mit denen sich das Fischkompetenzzentrum befasst. Sie wurden gemeinschaftlich von bremischen und niedersächsischen Kollegen verfasst.

- Angebrochene Thunfischdosen – ein Risiko?

Thunfisch in Dosen in Öl oder Lake wird während der Herstellung in Dosen sterilisiert, so dass bei deren Öffnung ein praktisch steriles Produkt vorliegt. Dennoch werden häufig bei Thunfisch aus angebrochenen Dosen hohe Keimzahlen gefunden. Wie kommt es dazu?

Thunfischmuskulatur in Öl oder Lake aus Dosen ist eine beliebte Zutat zu Salaten und auch als Pizza-Auflage. In der Gastronomie werden deswegen oft große Packungseinheiten, d. h. beispielsweise Dosen mit 1400 g Inhalt verwendet. Unhygienische Entnahme führt in Verbindung mit zu langer und /oder unsachgemäßer Lagerung des Anbruchs zu hohen Keimbelastungen. Insbesondere wenn sich bestimmte Keime wie Enterobacteriaceen oder Laktobazillen vermehren, kann es zur Bildung von Histamin und somit zu ernsthaften Lebensmittelvergiftungen kommen. Wie Untersuchungen aus dem Jahr 2005 belegen, sind hohe Keimzahlen eine notwendige, jedoch nicht hinreichende Bedingung für hohe Histamingehalte. Bereits in den Jahren 2005 und 2006 wurde Thunfisch aus geöffneten Behältnissen beprobt. Aufgrund der gleich bleibend hohen Beanstandungsquoten in den letzten Jahren wurde dieses Programm im Jahr 2007 fortgeführt.

Es wurden 2007 insgesamt 38 Thunfischproben aus geöffneten Behältnissen aus Bremen und Niedersachsen organoleptisch und bakteriologisch untersucht. Bei sechs Erzeugnissen wurden bereits bei der Organoleptik (Aussehen, Geruch, Geschmack) verdorbenheitsbedingte Mängel wie faulig, sauer, hefig, gärig sowie weniger gravierende Mängel wie alt, dumpf, muffig festgestellt. Bei allen sechs Proben korrelierte die Organoleptik auch

mit dem Nachweis hoher bis sehr hoher Keimzahlen. 13 Produkte waren im Aussehen und im Geruch nicht offensichtlich verdorben, wiesen jedoch so hohe Keimzahlen auf, dass es zu einer Beanstandung kam. Bei den Keimen, die bei den vorliegenden Proben zum Verderb führten, handelte es sich durchgängig um Pseudomonaden und Enterobacteriaceen. Vereinzelt wurden auch erhöhte Gehalte von Hefen und Laktobazillen gefunden.

Insgesamt wurden somit 19 von 38 Thunfischproben (50%) aus geöffneten Behältnissen beanstandet. Die Beanstandungsquote liegt also nicht nur im Bereich des Vorjahrs, sondern ist sogar noch gestiegen. Es besteht hier somit nach wie vor Handlungs- und Aufklärungsbedarf bezüglich der Betriebs- und Personalhygiene.

Um hohe Keimbelastungen bei geöffneten Dosen Thunfisch zu vermeiden wird empfohlen:

- Thunfisch mit sauberen Gerätschaften entnehmen
- kleine Packungseinheiten verwenden
- geöffnete Behältnisse im Kühlschrank lagern
- geöffnete Dosen höchstens zwei Tage abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren

- Matjes - ein Genuß für Schwangere?

Immer wieder liest man in Ratgebern für Schwangere, dass während der Schwangerschaft auf bestimmte Fischereierzeugnisse, u. a. auf Matjes verzichtet werden soll. Als Grund hierfür wird die regelmäßige Belastung mit *Listeria monocytogenes* genannt.

Listeria monocytogenes kann bei Schwangeren Infektionen verursachen, die das Ungeborene gefährden. Diese Empfehlungen spiegeln auch unsere Ergebnisse der letzten Jahre

wieder, in denen immer wieder *Listeria monocytogenes* in Matjes und Matjesartigen nachgewiesen wurden.

In der Zeitschrift „Matjes-News 01/07“ wurde Matjes aufgrund seiner wertvollen Inhaltsstoffe wie Omega-3-Fettsäuren explizit für junge Mütter und Schwangere empfohlen. Die nicht zu bestreitende Belastung mit *Listeria monocytogenes* wurde nicht thematisiert. Dieser Artikel wurde zum Anlass genommen, die derzeitige Situation der *Listeria monocytogenes*-Belastung bei Matjes zu überprüfen.

Neben 47 Matjesartigen kamen 17 echte Matjes zur Untersuchung. Als „echter Matjes“ wird Hering ohne äußerlich erkennbaren Ansatz von Milch und Roggen, der leicht gesalzen und gereift ist, bezeichnet.

Das Fleisch von frisch gefangenem Seefisch ist keimfrei, zur Verunreinigung mit Keimen wie z.B. mit Listerien kann es während der Verarbeitung kommen.

Bei allen 17 „echten Matjes“ Proben wurde durchgängig in keiner Probe *Listeria monocytogenes* nachgewiesen. Die Anzahl der untersuchten Proben ist jedoch nicht so repräsentativ, dass Schwangeren der Verzehr empfohlen werden kann. Da es sich um eine „Momentaufnahme“ handelt, sollte man nach wie vor Vorsicht walten lassen und während der Schwangerschaft auf dieses Lebensmittel verzichten.

2.2 Betriebskontrollen

2.2.1 Betriebskontrollen in Bremen

Besondere Ereignisse / Betriebs-schließungen

Von Fleischskandalen in Berlin und Schleswig-Holstein war im September 2007 auch Bremen betroffen.

Am 30.8.2007 erhielt der LMTVet über das Schnellwarnsystem der EU Kenntnis darüber, dass ein Bremer Betrieb mit Döner-Spießen von einem Hersteller in Berlin beliefert worden war, der nach Recherchen der Staatsanwaltschaft Memmingen K3-Material verarbeitet hatte, das von einer Zulieferfirma umdeklariert worden war. Dabei handelt es sich um Fleischabfälle, die zwar nicht gesundheitsgefährdend, wohl aber für den menschlichen Verzehr nicht geeignet sind. Lebensmittelkontrolleure des LMTVet suchten diesen Betrieb umgehend auf

und fanden noch einen Döner-Spieß aus dem im Schnellwarnsystem angegebenen Produktionszeitraum vor. Dieser wurde sichergestellt und der Vernichtung zugeführt. Um auszuschließen, dass auch andere, in der Schnellwarnung nicht genannte Betriebe, unbekannterweise Sendungen von dem Berliner Hersteller erhalten hatten, wurden weitere Imbisse, insbesondere auch zwei Betriebe mit Verteilerfunktion, kontrolliert. Ein Einblick in die Lieferpapiere ergab allerdings, dass die Döner-Spieße von anderen Produzenten bezogen wurden.

In einem anderen Fall hatte ein Landkreis in Schleswig-Holstein die Öffentlichkeit vor dem Verzehr von Döner-Spießen mit Hackfleischanteil aus Rindfleisch aus einem Betrieb ihres

Kreises gewarnt. Es bestünde die Gefahr, dass Teilen der Produktion Fleisch unbekannter Herkunft beigemischt worden sei. Eine Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher wurde ausgeschlossen. Auch von diesem Betrieb waren drei Bremer Imbissbetriebe beliefert worden, die zwecks Überprüfung aufgesucht wurden. In zwei Betrieben wurden insgesamt noch acht Spieße vorgefunden, die sichergestellt oder als Probe entnommen wurden. In dem dritten Betrieb waren keine Döner-Spieße mehr vorhanden. Wegen der mangelhaften Hygiene vor Ort wurde einer der Betriebe, dessen neuer Besitzer dem LMTVet noch nicht bekannt war, vorübergehend geschlossen.

Von einer vorübergehenden Betriebs-schließung waren im Jahre 2007 aber noch etwa zehn weitere Betriebe aus verschiedenen Bereichen betroffen, die zunächst hochgradige Hygienemängel abstellen mussten, bevor sie ihre Produktion bzw. ihren Verkauf nach Freigabe durch den zuständigen Lebensmittelkontrolleur wieder aufnehmen durften.

Sicherstellung und Vernichtung von Lebensmitteln

Im November 2007 wurden 1,4 Tonnen marokkanische Sardinen, die sich bei einem großen Spediteur in Bremen auf Lager befanden und für eine Supermarktkette bestimmt waren, wegen überhöhten Histamingehalts sichergestellt und in einer niedersächsischen Biogasanlage vernichtet. Die Probenahme hatte bereits im Rahmen der Einfuhrkontrolle in Bremerhaven stattgefunden.

In Berlin erfolgte die amtliche Probenahme und Untersuchung eines spanischen Weines, der von einem Bremer Weinimporteur in den Verkehr gebracht worden war. Die Analytik ergab, dass der Wein einen ungewöhnlich hohen

Gehalt an D-Milchsäure sowie einen überhöhten Gehalt an 1,3-Propanediol aufwies, was sensorisch zu einer streng säuerlichen Note des Weines führte. Da solche Weine nach EU-Recht nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr angeboten oder abgegeben werden dürfen, musste der Bremer Importeur den Rotwein bei den Empfängern der ausgelieferten 4314 Flaschen zurückrufen.

In einer gemeinsamen Aktion des LMTVet mit der Bremer Polizei wurden auf der Autobahn (A 27) im Oktober 12 Imbiss- und Lebensmitteltransportfahrzeuge überprüft. Neben Sicherheitsmängeln, die von der Polizei an zwei Fahrzeugen festgestellt wurden, beanstandeten die Lebensmittelkontrolleure des LMTVet bei vier weiteren Fahrzeugen bauliche oder hygienische Mängel. In zwei Fällen wurden die zuständigen niedersächsischen Nachbarkreise informiert, in den beiden anderen Fällen Ordnungswidrigkeitenverfahren durch den LMTVet eingeleitet. Darüber hinaus wurden 30 Hähnchen wegen überhöhter Temperatur (13°C) freiwillig der Vernichtung zugeführt.

Lebensmittelsicherheit

Der Verzehr von Speiseeis war auch im Jahr 2007 in Bremen unbedenklich. Trotz umfangreicher Beprobung der hiesigen Eishersteller waren in diesem Bereich erfreulicherweise kaum Beanstandungen zu verzeichnen. Pathogene Mikroorganismen, wie z.B. Salmonellen, wurden in keiner der Proben nachgewiesen.

Auf dem Bremer Freimarkt wurden auch in diesem Jahr wieder Hygienekontrollen durchgeführt und diverse Proben entnommen. Da die Betreiber in den letzten Jahren ihrer Kennzeichnungsverpflichtung bei Lebensmitteln bezüglich der verwendeten Zusatzstoffe in der

Regel nachgekommen sind und hier keine Beanstandungen mehr erfolgten, wurden in diesem Jahr schwerpunktmäßig verzehrsfähige Lebensmittel oder ihre Vorprodukte sowie Gewinnartikel aus Losbuden beprobt.

Bei der Kontrolle eines Fischstandes fiel auf, dass der Fisch bei zu hoher Temperatur gelagert worden war. Die im Rahmen der Kontrolle entnommene Probe wurde mikrobiologisch beanstandet. Insgesamt kann aber das Fazit gezogen werden, dass die Betreiber, die auf dem Freimarkt als Lebensmittel-Unternehmer tätig sind, die rechtlichen Anforderungen an das Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln einhalten und dem Verbraucher sichere Lebensmittel angeboten werden.

Das Bremer Institut für Präventionsforschung und Sozialmedizin (BIPS) hat in Zusammenarbeit mit KITA Bremen - Träger von über 70 Kindertagesstätten - einen Leitfaden für die „Gute Hygiene-Praxis in KITA-Küchen“ erstellt. Bei der Erarbeitung der Inhalte des Hygiene-Handbuchs waren auch LMTVet-Mitarbeiter beratend tätig. Dieses setzt die gesetzlich geforderten hygienischen Qualitätssicherungsmaßnahmen auf der Basis eines Eigenkontrollsystems im Sinne der HACCP-Grundsätze in ganz konkrete Handlungsanleitungen um. Ziel ist es, dass auf der Grundlage dieses Hygiene-Handbuchs die gute Hygienepraxis in allen Kindertagesstätten zu einem effektiven Gesundheitsschutz beiträgt.

Verbraucherbeschwerden

Erstmalig wurden im LMTVet im Jahr 2007 alle Verbraucherbeschwerden eingehend dokumentiert, um die Ergebnisse detaillierter auswerten zu können. Es gingen insgesamt 216 Verbraucherbeschwerden ein, davon 13 ano-

nym. 92 Beschwerden wiesen auf eine mangelnde Einhaltung der Hygiene in Betrieben hin. In 124 Fällen wurden Lebensmittel mit dem Verdacht eingereicht, dass sie verdorben oder wegen qualitativer Mängel nicht verzehrsfähig seien. 29 Beschwerdeführer äußerten den Verdacht, dass gesundheitliche Beschwerden, hauptsächlich Durchfall und Erbrechen, auf den Genuss verdorbener oder kontaminierter Lebensmittel zurückzuführen seien. Die folgende Darstellung soll einen kurzen Überblick über die gravierendsten Fälle geben:

Das Gesundheitsamt setzte den LMTVet darüber in Kenntnis, dass in einem Kindertagesheim nach dem Verzehr von Geflügelwürsten und Pommes Frites bei 13 von 40 Kindern kurzfristig Erbrechen und Durchfall aufgetreten war. Zwei Kinder hatten nicht von der Geflügelwurst gegessen. Bei der Kontrolle vor Ort stellte sich heraus, dass keine Reste mehr vorhanden waren, so dass keine Proben genommen werden konnten. Die Produktionsräume wurden gereinigt und desinfiziert. Am nächsten Tag waren bei den Kindern keine Beschwerden mehr vorhanden.

In der Wohnbereichsküche eines Altenheimes litten 21 Personen an Durchfällen. Es stellte sich heraus, dass eine Virusinfektion dafür verantwortlich war.

Nach dem Verzehr von selbst zubereitetem Tiramisu erkrankten 10 Personen und mussten z.T. mit starkem Durchfall und Erbrechen in ein Krankenhaus eingeliefert werden. Im Dessert wurden Salmonellen nachgewiesen. Vom LMTVet wurde noch einmal darauf hingewiesen, dass die Verwendung von rohen Eiern immer ein Risiko darstellt, insbesondere wenn die zubereitete Speise dann über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt wird. In den noch vorhandenen, auf einem Wochenmarkt

gekauften Eiern, konnten keine Salmonellen nachgewiesen werden. Ein Eintrag von Salmonellen über rohe Eier ist aber dennoch nicht auszuschließen.

Darüber hinaus kam es in diversen weiteren Einzelfällen zu Erkrankungserscheinungen nach dem Verzehr von Lebensmitteln in Restaurants, Kantinen oder nach eigener Zubereitung. Das Problem bei der Ursachenforschung besteht in der Regel darin, dass keine Reste des Essens oder der verwendeten Vorprodukte mehr vorhanden oder diese für eine Untersuchung ungeeignet sind, weil sie bereits entsorgt waren. So konnte in keinem der Fälle ein ursächlicher Zusammenhang zu den Erkrankungen hergestellt werden. Dennoch wurden bei den aufgrund der Beschwer-

den durchgeführten Kontrollen in einigen Betrieben gravierende hygienische Missstände festgestellt, die in einem Fall sogar zu einer vorübergehenden Betriebsschließung sowie zu mehreren Ordnungswidrigkeitenverfahren führten.

Abschließend ist festzustellen, dass die Untersuchungen eingereicherter Beschwerdeproben in 17 % der Fälle zu dem Ergebnis geführt haben, dass es sich um ein nicht verkehrsfähiges bzw. ein gesundheitsgefährdendes Lebensmittel (beim Nachweis pathogener Keime) handelt. Beschwerden über hygienische Mängel haben sich in fast der Hälfte der Fälle (46,7 %) bei den anschließend durchgeführten Kontrollen bestätigt.

2.2.2 Betriebskontrollen in Bremerhaven

Lebensmittelüberwachung im Stadtgebiet

Die Umstellung des Lebensmittelrechtes auf das direkt geltende EU-Recht (sog. Hygienepaket) wurde durch Erlass der Durchführungsverordnung im August abgeschlossen. Die beiden in dieser Verordnung enthaltenen nationalen Hygieneverordnungen schließen die verbliebenen Regelungslücken und vereinfachen die Arbeit der Überwachung erheblich. Bei der praktischen Arbeit vor Ort ergab sich vermehrt die Schwierigkeit, das Bewusstsein der Einzelhändler und Marktbesucher bezüglich ihrer Eigenkontrollverpflichtungen und –verantwortlichkeiten zu stärken, da von dieser Seite zunächst nur der Wegfall nationaler Verordnungen, z.B. der Hackfleisch-Verordnung wahrgenommen wurde.

Besondere Probleme der täglichen Arbeit

Ende August bzw. Anfang September 2007 erregten Meldungen Aufmerksamkeit, wonach ein Fleischbetrieb aus Bayern minderwertiges Fleisch, das für die Herstellung von Tierfutter vorgesehen war (sog. K3 Material), wieder in die Herstellung von Lebensmittel eingeschleust hatte. Die Nachrichten sprachen von bis zu 20 Tonnen, die als Rohmaterial für die Herstellung von Dönerspießen nach Berlin verkauft worden seien; deutschlandweit war von weit über hundert Tonnen die Rede.

Döner Kebab wird häufig mit aggressiv niedrigen Preisen beworben, eine Entwicklung, welche die Tendenz zur Vermarktung von Fleisch geringer Qualität ausgelöst hat und unterhält. Extreme, wie Lebensmittelverfälschungen mit Wasser und Fremdeiweiß, Missachtung der berechtigten Verbrauchererwar-

tung - also die Verwendung minderwertiger Rohstoffqualität - sind somit Erscheinungen, mit denen sich die Überwachung vermehrt auseinander setzen muss.

Da unter den betroffenen Bundesländern auch Bremen genannt worden war, wurden in Bremerhaven alle Gastronomiebetriebe, die Döner im Angebot führen, überprüft. Nach den Erfahrungen vorheriger Skandale (z.B. 2005), waren die Gastronomen stets dazu angehalten worden, Nachweise über die Herkunft Ihrer Spieße zu führen. So erwiesen sich die Kontrollen zur Rückverfolgbarkeit der Fleischerzeugnisse meist als problemlos und die Herkunft konnte belegt werden. Verdächtige Lieferbetriebe waren nicht darunter.

Der LMTVet Bremerhaven führt jährlich besondere Spätkontrollen mit der Schutzpolizei durch. Neben gemeinhin eher unauffälligen Schankwirtschaften für alle Altersgruppen stellen Diskotheken und Nachtbars Betriebe dar, auf die ein besonderes Augenmerk gelegt wird. Dabei handelt es sich um Einrichtungen, deren Öffnungszeiten weit außerhalb der üblichen Arbeitszeiten liegen. Die aktuelle Kontrolle von 21 Betrieben im November des Berichtsjahres ergab bei der Mehrzahl der Betriebe keine bzw. nur unerhebliche Mängel, die meist die allgemeine Sauberkeit oder die Hygiene der Schankanlage betreffen.

Bei zwei Betrieben waren die Mängel allerdings so schwerwiegend, dass eine sofortige Reinigung angeordnet werden musste. Eine bereits seit längerem abgemeldete Schankwirtschaft hatte offensichtlich geöffnet. Der Betreiber wies auf die Aktivitäten verschiedener Dartvereine hin und deklarierte das ehemalige Lokal, unter Berücksichtigung der Anzahl der laufenden Spiele, zutreffend als sportlichen Austragungsort. Einige der anwesenden Gäste waren jedoch so angetrunken, dass sie nicht

mehr hätten spielen können. Das Abschließen der Gaststätte wurde angeordnet, weiter wurde der Verantwortliche angewiesen, die Nichtspieler zu veranlassen, die Räumlichkeiten zu verlassen. Eine Nachkontrolle nach ca. einer Stunde ergab, dass die Anordnungen befolgt worden waren. Lokalitäten, die dem Rotlichtmilieu zugeordnet werden können, geben in der Mehrzahl wenig Anlass zu lebensmittelrechtlichen Beanstandungen. Ein Etablissement war jedoch neben einem sehr schlechten hygienischen und baulichen Zustand so erheblich von Ratten befallen, dass es nach telefonischer Absprache mit der verantwortlichen Betreiberin, umgehend freiwillig geschlossen wurde.

Die Gaststättenabteilung des Magistrats und ggf. die Gesundheitsbehörden wurden von den Ergebnissen der Spätkontrollen unterrichtet. Weiterhin erfolgten Nachkontrollen.

Lebensmittelüberwachung im Fischereihafen

Der im Fischereihafen seit Jahren zu beobachtende Strukturwandel hin zu einer gemischten Gewerbestruktur, in der die Betriebe der Fischwirtschaft immer mehr auf dem Rückzug sind, hat sich auch 2007 weiter fortgesetzt. Dennoch handelt es sich nach wie vor um die größte und wichtigste Ansammlung spezifischer Herstellerbetriebe in Deutschland. Der Wettbewerb um die Rohware Fisch - gerade die Verfügbarkeit von Frischfisch ist für einen Fischereihafen die Lebensgrundlage - hat an Härte zugenommen. Im Bereich der Primärvermarktung frischer Fische ist in Bremerhaven die deutschlandweit einzige Auktion tätig. Mit 5.800 Jahrestonnen liegt der Umschlag erneut deutlich unter dem Vorjahresergebnis. Die Stadt ist derzeit mit zwei

Fabrikschiffen (Jan Maria, Atlantic Peace) in der industriemäßigen Fischerei vertreten; dazu kommen noch zwei Großkutter, ein kleines Fangfahrzeug und ein kleiner Krabbenkutter. Jedoch wird nur ein Bruchteil der Fänge der größeren der o.g. Schiffe in Bremerhaven angelandet.

Die Anzahl der gemeldeten Betriebe ist leicht steigend, wobei die Neuanmeldungen durchweg kleine Betriebe vorwiegend aus dem Frischfischsektor betreffen (z.B. Filetherstellung und andere Dienstleistungen für große Händler und andere Betriebe). Ein sehr kleiner Betrieb versucht mit seinen Erzeugnissen, geräucherten Garnelen im qualitativen „High-End-Bereich“, die auch als vergoldete Einzelstücke angeboten werden, in einem zweiten Anlauf Fuß zu fassen.

2007 hat die Traditionsfirma Nadler (Unique) endgültig ihre Pforten geschlossen. Die Produktion wurde nach Polen verlegt. Die Produkte des Betriebes (Bratmarinaden, Salz-fischerzeugnisse, Matjessalate), deren Herstellung einen hohen Anteil an Handarbeit erfordert, waren vorwiegend für den Harddiscount gedacht. Daher spielte der Lohnkostenanteil bei den Entscheidungen zur Verlagerung eine erhebliche Rolle. Nicht verkannt werden darf in diesem Zusammenhang, dass die Qualitätsanforderungen für bestimmte typisch deutsche Erzeugnisse, insbesondere See-lachs-Lachsersatz, in anderen Mitgliedsstaaten deutlich niedriger als hierzulande angesiedelt sind.

Positiv anzumerken ist, dass die beiden größten Unternehmen ihre Produktionszahlen erheblich erhöhen konnten.

Im Jahr 2009 werden die Übergangsfristen hinsichtlich der geänderten EU-Zulassungsbestimmungen auslaufen. Die Zulassung ist dann nicht mehr allein für die Teilnahme am ge-

meinsamen Markt, sondern für die Herstellung vom Tier stammender Lebensmittel generell notwendig. Ausgenommen von dieser Regelung ist u.a. der Einzelhandel – auch wenn dort ggf. Erzeugnisse zur Abgabe an den Endverbraucher hergestellt werden.

Einige (ca. fünf) handwerklich strukturierte Betriebe im Fischereihafen werden damit eine Zulassung benötigen. Je nach Struktur – genauer je nach Risikostufe – werden Investitionen in die Eigenkontrollmaßnahmen einschließlich der Qualität der Bausubstanz und der Ausrüstung notwendig werden. Obwohl es sehr gute Beispiele für zukunftsweisende Investitionen bezüglich aller Qualitätsaspekte einschließlich der Lebensmittelsicherheit auch bei kleinen und mittleren Betrieben zu vermeiden gibt, ist auf der anderen Seite ein erhöhter Sanierungs- und Instandhaltungsbedarf festzustellen. Nach Angabe der BIS sind Subventionen für Maßnahmen, die ausschließlich der Gewährleistung gesetzlicher Bestimmungen dienen, nicht mehr möglich.

Spezielle Probleme der täglichen Arbeit

Für die Herstellung qualitativ hochwertiger Lebensmittel geeignete Rohware ist knapp und teuer. Eine der Folgen davon ist die Beobachtung, dass Lebensmittelunternehmer vermehrt unlautere Strategien zur Gewinnverbesserung einsetzen. Ähnlich, wie beim oben beschriebenen Döner Kebab, scheinen Lebensmittelverfälschungen auf allen Ebenen der Behandlung und Verarbeitungen häufiger vorzukommen. Folgende Auffälligkeiten sind dabei aus der Erfahrung der praktischen Arbeit zu nennen:

- die Verwendung irreführender Kennzeichnungen
- der Einsatz minderwertiger Rohwaren

- der Einsatz von Technologien, die zur Volumen- oder Massenvergrößerung führen
- die Verwertung von Nebenerzeugnissen.

Die Verwendung falscher oder irreführender Namen wie z.B. bei „Limanda“ (Kliesche) bzw. „Limandes“ (Echte Rotzunge) ist hinreichend bekannt. Hier kommt es auf der Importeurs- und Großhandelsebene aufgrund der Bestimmungen des Fischetikettierungsgesetzes kaum zu Problemen, anders sieht es dagegen beim Einzelhandel bzw. der Gastronomie aus. Durch den weltweiten Handel wird sich die o.g. Situation, die eigentlich hinlänglich bekannt ist, auch auf andere Fischarten ausweiten.

Der Not oder der Versuchung gehorchend richtet sich das Augenmerk mancher Hersteller und Händler nun auch auf Fischarten und lokale Populationen bekannter Fischarten (z.B. pazifische Lachse), die bisher wegen offensichtlicher Parasitenprobleme keine oder sehr beschränkte Verwendung zur Lebensmittelgewinnung fanden. So wird zunehmend versucht den atlantischen Blauen Wittling (*Micromestius potassou*), der für seine hohe Parasitierung bekannt ist, als Rohware zu erschließen. Der Fisch wird zwar zur Zeit in Bremerhaven angelandet, wird jedoch im weitaus überwiegenden Umfang anschließend in Drittländer exportiert. Unterstützung erfährt diese Entwicklung durch eine, im Gegensatz zum herkömmlichen nationalen Recht, veränderte Strategie im neuen EU-Hygienerecht. Für die Untersuchung der Fische auf Parasiten ist nur noch eine Sichtkontrolle auf sog. „sichtbare Nematoden“ erforderlich während früher die Anwendung anderer Verfahren bei Bedarf als notwendig angesehen wurden (sog. „erkennbare Nematoden“). Formell sind die Untersuchungen in den EU-Rechtsverordnungen abschließend geregelt. Das reine Abheben auf die Sichtkontrolle kann

unter besonderen Umständen (z.B. bei Erzeugnissen aus Wildlachs) zum Inverkehrbringen von Produkte mit sehr hohen Parasitenzahlen führen.

Bei Erzeugnissen, die einen hohen Verarbeitungsgrad aufweisen (z.B. Fischfilets, Garnelen), spielt der Zusatz von Wasserbindemitteln, insbesondere Polyphosphaten, eine zunehmend wichtigere Rolle. Grundsätzlich ist der Einsatz dieser Zusätze bei Gefrierfisch erlaubt, bedarf jedoch der ausreichenden Kenntlichmachung. Diese Deklaration fehlt jedoch häufig. Auch bestehen Möglichkeiten diese Stoffe oder solche vergleichbarer Wirkung versteckt zuzusetzen. Insbesondere Fischereierzeugnisse aus Vietnam (*Pangasius*) fielen in diesem Zusammenhang auf.

Anfang des Jahres erregte eine Sendung mit Fischportionen aus Kabeljau Aufmerksamkeit, bei der bestimmte besonders gekennzeichnete Packungen, praktisch nur eingerollte Bauchlappen enthielten. Bauchlappen werden bei der Filetproduktion aus dorschartigen Fischen meist verworfen. Die Vermarktung ist nicht grundsätzlich verboten, jedoch muss auf die stark verminderte Qualität eindeutig und klar hingewiesen werden. In diesem Zusammenhang ergaben sich auch Hinweise, dass bei Frostfilets die wertvolleren Partien (Rückenfilets), entfernt wurden. Wenn die Filets in geeigneter Weise (z.B. im Block, paniert) gefroren werden, ist das Fehlen dieser „prime cuts“ nicht auffällig.

Die geringere Verfügbarkeit geeigneter, preisgünstiger Ware auf dem Markt führt zu erheblichen Preisschwankungen, die nicht nur der Auktion ernste Probleme bereiten. Auch im Maklereigeschäft sind plötzlich ganze Sendungen schwer verkäuflich und überlagern. Der LMTVet wurde mehrfach auf Einlagerungen eines Maklers hingewiesen, die z.T. erheblich

verdorben waren. Nachdem wiederholte Belehrungen und Hinweise auf die Eigenkontrollverpflichtungen die Situation nicht dauerhaft verbessern konnten, musste ein Ordnungs-

widrigkeitenverfahren eingeleitet werden. Die betroffenen Sendungen wurden nachweislich vernichtet.

2.2.3 Kontrollen EU-zugelassener Betriebe

Nach dem geltenden EU-Lebensmittelhygienerecht bedürfen bestimmte Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs umgehen, einer behördlichen Zulassung. In Bremen liegt die Zuständigkeit für diese Zulassung beim Referat 32 der SAFGJS. Die Aufgabe wird in enger fachlicher Abstimmung mit dem LMTVet wahrgenommen. Die Zulassung eines Lebensmittelbetriebes ist an die einzelne Betriebsstätte gebunden und wird nach den ausgeübten Tätigkeiten ausgesprochen. Der Ablauf erfolgt nach einem festgelegten dokumentierten Verfahren. Über die Zulassung ergeht ein Zulassungsbescheid.

Das Verfahren beinhaltet die eingehende Prüfung einzureichender Dokumente zur Einrichtung und Aufrechterhaltung der betrieblichen Eigenkontrolle sowie mindestens eine Vor-Ort-Begehung.

Die Anzahl der bisher ausgesprochenen Zulassungen liegt seit Jahren bei etwa 100, wobei nach dem im Berichtsjahr noch geltenden Recht Mehrfachzulassungen einzelner Betriebe für verschiedene Arbeitsbereiche wie z.B. Schlachtung, Umpacken, Kühl- und Gefrierlagerung, Be- und Verarbeitung bzw. für verschiedene Lebensmittel (Fisch oder Fleisch von Rind /Schwein oder Geflügel) erforderlich waren. Nach der Systematik des neuen EU-Lebensmittelhygienerechts wird für ein Lebensmittelunternehmen eine (Gesamt)Zulas-

sung ausgesprochen, in die alle zulassungspflichtigen Tätigkeiten aufgenommen werden.

Im Berichtszeitraum wurden für neun Betriebe Zulassungen ausgesprochen. Dabei handelte es sich um vier Neuzulassungen (drei Neugründungen sowie ein Betrieb, der nach bisher geltendem Recht keine Zulassung benötigte) und drei Wiederzulassungen aufgrund von Änderungen in den betrieblichen Strukturen. Zugleich wurden hier die Zulassungen an die neuen rechtlichen Grundlagen angepasst. Außerdem gab es zwei Erweiterungen von bestehenden Zulassungen. Im Gegenzug wurden die bestehende Zulassung für ein Fabrikschiff aufgrund der Ausmusterung des Schiffes gelöscht.

Bereits im Bericht für das Jahr 2006 wurde ausführlich auf die geänderte Rechtslage bei der Zulassung eingegangen. Nach Art. 1 Abs. 5 der VO (EG) Nr. 853/2004 ist der Einzelhandel (soweit nicht besonders bestimmt) grundsätzlich von der Zulassungspflicht ausgenommen, es sei denn, die Einzelhandelstätigkeiten dienen der Deckung des Bedarfs eines anderen Betriebes an Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Damit können nunmehr auch handwerklich strukturierte Schlachtbetriebe bzw. Fleischereien, die in nennenswertem Umfang für andere „Wiederverkäufer“ produzieren, betroffen sein. Es gibt seitens der Europäischen Union für diese Betriebe eine Übergangsfrist bis zum 31.12.2009.

Diese Entwicklung wird von den betroffenen Kreisen mit Sorge betrachtet, zieht doch die Zulassung unter Umständen einen erheblichen Investitionsbedarf nach sich. Das Berichtsjahr wurde genutzt, für diesen Problembereich ein

fachliches Konzept zu erarbeiten. Die betriebliche Struktur im Land Bremen wird aller Voraussicht nach praktikable Lösungsmöglichkeiten zulassen.

2.3 Probenahme und Untersuchung

Das Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin führt die mikrobiologischen, chemischen bzw. chemisch-physikalischen Untersuchungen der u. a. vom LMTVet entnommenen Lebensmittelproben durch.

Auch für das Jahr 2007 erhielt das LUA sehr ehrgeizige Vorgaben für die Ausgaben im konsumptiven Bereich. Im Berichtsjahr galt es, die für die Untersuchungen zur Verfügung stehenden Haushaltsmittel sehr sparsam einzusetzen. Bereits bei der Einbestellung der Planproben wurde versucht, zu größeren Untersuchungsserien zu gelangen. Die Planung der Probenahme und der Untersuchungstiefe erfolgte risikoorientiert unter Berücksichtigung der Betriebsinfrastruktur im Land Bremen. In enger Absprache mit dem LMTVet und der senatorischen Dienststelle wurde die Jahresprobenplanung über eine zeitnahe Quartalsplanung den aktuellen Anforderungen angepasst.

Obwohl dem LUA im Bereich der investiven Ausgaben wegen der Haushaltssperre nur 35.000 € zur Verfügung standen, ist es trotzdem gelungen, die fachliche Weiterentwicklung des LUA zu gestalten. Das Untersuchungsspektrum im Bereich der Pflanzenschutzmittel-

analyse konnte nochmals erweitert werden. Trotz vergleichsweise bescheidener Ausstattung im apparativen Bereich hat das LUA mit sehr großem Erfolg an internationalen Ringversuchen, Eignungstests und Laborvergleichsuntersuchungen teilgenommen. Ausgewählte Projekte (z.B. Analytik von Cumarin in zimthaltigen Produkten, mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen des sogenannten „Gammelfleischskandals“) konnten fortgeführt werden.

Die redaktionelle Berichterstattung erfolgt in diesem Unterkapitel in der Reihenfolge der Warenkodes. „Produktübergreifende Untersuchungen“ sind am Ende der Aufstellung im Unterkapitel 2.3.2 nochmals gesondert herausgestellt.

2.3.1 Ergebnisse der Überwachung nach Lebensmittelgruppen

Warenkode 01 – Milch

150 Proben- keine Beanstandung

Im Jahr 2007 wurden je zwei Packstücke von 67 Proben „Frische Vollmilch“ jeweils bei Probeneingang und am Ende des deklarierten Mindesthaltbarkeitsdatums untersucht. In drei Proben wurden Hygienemängel aufgrund des Vorhandenseins von Pseudomonaden festgestellt. Abweichungen hinsichtlich Geruch und Geschmack lagen nicht vor.

Eine H-Milch wurde als Verdachtsprobe nach einer Kundenbeschwerde mikrobiologisch untersucht. In vier Packstücken wurden weder im Sofortansatz noch nach zehntägiger Bebrütung bei 30°C Abweichungen von der Norm festgestellt.

Warenkode 02 – Milchprodukte:

20 Proben – 1 Beanstandung (5 %)

Im Rahmen des Probenprogramms wurden unter anderem Joghurt, Buttermilch und Milchlischgetränke untersucht. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen waren unauffällig.

Eine Beschwerdeprobe Joghurt wurde aufgrund eines deutlich abweichenden pH-Wertes als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Warenkode 03 – Käse:

56 Proben - 20 Beanstandungen (36 %)

Im Jahr 2007 wurde von fünf Beschwerdeproben eine Probe bestehend aus einem Rest Hartkäse aufgrund eines makroskopisch sichtbaren Schimmelpilzbefalles als nicht geeignet für den Verzehr durch den Menschen beurteilt. Bei den übrigen Beschwerdeproben und jeweils einer Verdachts- und Vergleichsprobe

wurden hinsichtlich der mikrobiologischen Beschaffenheit keine Abweichungen von der Norm festgestellt.

Im Berichtsjahr wurden im September und Dezember insgesamt 41 Proben lose in Salzlake gereifte Weichkäse aus Imbissen und Gastronomiebetrieben untersucht. Untersuchungsziel war die angegebene Tierart und das Erkennen von Imitaten bei diesen häufig als „Schafskäse oder Feta“ angebotenen Produkten. Insgesamt wurden 20 (49 %) Proben wegen der Verwendung einer irreführenden Verkehrsbezeichnung beanstandet. Drei als Schafkäse bzw. Fetakäse bezeichnete Proben enthielten Pflanzenfette und waren somit Käseimitate. Vom Hersteller wurde die Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung in der Etikettierung ausreichend kenntlich gemacht aber vom Wiederverkäufer nicht übernommen, so dass der Verbraucher über die tatsächliche minderwertige Beschaffenheit getäuscht wurde. Darüber hinaus wurde die Bezeichnung Schafkäse für ausschließlich aus Kuhmilch hergestellten Käse beanstandet. Ab Oktober 2007 darf die Bezeichnung Feta nur noch für in Griechenland hergestellten Weichkäse in Salzlake aus Schaf- bzw. Ziegenmilch verwendet werden. Bei den im September untersuchten Proben wurde aufgrund der Rechtslage darauf verzichtet, die Bezeichnung Feta zu beanstanden, wenn es sich nicht um einen Käse handelte, der außerhalb von Griechenland und aus Kuhmilch hergestellt wurde. Im Dezember wurden diese Produkte beanstandet. Daraus resultierte eine Beanstandungsquote von 50 %. Hier ist noch reichlich Aufklärungsarbeit zu leisten.

Warenkode 05 – Eier:

3 Proben – keine Beanstandung

Eine Packung mit acht frischen Eiern wurde als Beschwerdeprobe eingeliefert. Der Grund der Beschwerde waren ein unangenehmer fischiger Geruch und Geschmack, der nach dem Kochen von zwei Eiern aufgefallen waren.

Bei den übrigen acht Eiern der Beschwerdeprobe wie auch bei zehn weiteren Eiern einer Vergleichsprobe konnte kein abweichender Geruch bzw. Geschmack festgestellt werden.

Die Ursache für einen Fischgeruch bei Eiern ist ein Gen-Defekt bei Legehennen. Dieser Defekt führt über eine Funktionsstörung im Leberstoffwechsel zur Ablagerung von Trimethylamin im Eidotter, welches den Fischgeruch hervorruft. Dies erklärt auch, warum der Fischgeruch nicht bei allen Eiern einer Charge auftritt.

Warenkode 06 – Fleisch warmblütiger Tiere:

601 Proben - 33 Beanstandungen (6 %)

Im Berichtsjahr 2007 erreichten das LUA fünf Beschwerdeproben. Ein Putenoberschenkel wurde aufgrund einer Veränderung beanstandet, die vermutlich durch einen Spritzabszess verursacht wurde. Zwei weitere Beschwerdeproben wurden aufgrund abweichender Sensorik in Verbindung mit einer hohen Keimbelastung als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Als Verdachtsprobe wurde eine Tüte mit gefrorenem Ziegenfleisch, bestehend aus Knochen und Rippen mit anhängender Muskulatur, Wirbelkörpern, Hautstück mit Bauchfell, sowie Leber- und Lungenanteile eingeliefert. Neben dem wenig ansprechendem Aussehen, wies die Probe einen unangenehmen Geruch auf, der durch eine hohe Keimbelastung (u.a. E. coli, andere Enterobacteria-

ceae und Pseudomonaden) verursacht wurde. Die Probe wurde als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Weitere Beanstandungsgründe im Bereich der Planproben waren der Nachweis von Salmonellen, das Auftreten von Frostbrand oder sensorische Abweichungen in Verbindung mit hohen Keimgehalten.

Bei 43 Proben wurde ein Hygienemangel mitgeteilt, der durch den Nachweis von *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung (<100 KbE /g) oder hohe Keimgehalte, z.B. der aeroben Mikroflora, Enterobacteriaceae oder Pseudomonaden hervorgerufen wurde.

Weitere Ergebnisse zu den Untersuchungen dieser Warengruppe sind den Kapiteln 2.1.3 und 2.1.4 zu entnehmen.

Warenkode 07 – Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere ausgenommen Wurstwaren:

245 Proben – 27 Beanstandungen (11 %)

Im Jahr 2007 wurden vier Beschwerdeproben im LUA zur mikrobiologischen Untersuchung abgegeben. Eine Probe Rinderleber wich hinsichtlich des Aussehens erheblich von der Verkehrsauffassung ab und wurde somit beanstandet. Die weiteren Proben waren uneingeschränkt verkehrsfähig.

Insgesamt wurden sieben Proben aufgrund mikrobieller Belastung beanstandet. In zwei frischen Bratwürsten wurden Salmonellen nachgewiesen, die anderen Proben wiesen eine hohe Keimzahl verbunden mit sensorischen Abweichungen auf.

Aus einer Verdachtsprobe „Hähnchendönerspieß“ (wurden an fünf verschiedenen Stellen Proben entnommen, die mikrobiologisch unter anderem auf Salmonellen untersucht wurden: Es wurden Salmonellen der serologischen Gruppe O:4,5,12 isoliert.



Hähnchendönerspieß

Bei 23 Proben lagen aufgrund des Nachweises von *Listeria monocytogenes* nach Anreicherung (<100 KBE /g) oder einer hohen Keimbelastung ohne sensorische Abweichung Hygienemängel vor.

14 Drehspießerzeugnisse wurden auf ihre Verkehrsfähigkeit untersucht. Sechs Produkte wurden wegen Irreführung bzw. Verstößen gegen Kennzeichnungsvorschriften beanstandet. Ein Teil der Erzeugnisse wurde als Döner (Kebab) in den Verkehr gebracht, obwohl sie sich in ihrer Zusammensetzung von „Döner Kebab“, dessen Verkehrsauffassung in den Leitsätzen festgelegt ist, erheblich unterscheiden. So bestanden einige Drehspieße zu 90 % aus Hackfleisch mit Bindemittel und einer Vielzahl von Zusatzstoffen. In der Regel werden die Erzeugnisse vom Hersteller ordnungsgemäß deklariert, es erfolgt sogar ein Hinweis darauf, dass das Produkt von den Leitsätzen abweicht. Der Inverkehrbringer missachtet aber häufig die Vorgaben des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Verkehrsbezeichnung. Zusatzstoffe wie z.B. Geschmacksverstärker und Phosphate, die auch bei loser Abgabe kenntlich gemacht werden müssen, wurden in der Regel im Imbiss nicht angegeben. Auffallend war, dass bei fünf Proben die Angabe der tatsächlich eingesetzten Tierart teilweise auch auf den Originaletiketten falsch angegeben wurde. So bestand z. B. ein als Lamm-Döner bezeichnetes Produkt überhaupt nicht aus Lamm- sondern aus Huhn-

und Rindfleisch, zwei Hähnchendöner enthielten neben Huhn auch noch Rindfleisch.

Bei der Untersuchung von 39 Proben Kochpökelwaren fielen sieben Kasseler wegen eines zu hohen Wassergehaltes auf.

Warenkode 08 – Wurstwaren:

129 Proben - 23 Beanstandungen (18 %)

Vier Beschwerdeproben und sieben Verdachtsproben wurden im Jahr 2007 im LUA bakteriologisch untersucht. Von diesen Proben wurden fünf beanstandet: Eine Probe „Münchner Weißwurst“ entsprach hinsichtlich der Zusammensetzung nicht den Vorgaben der Leitsätze; Eine „Putenbrustwurst in Scheiben“ wies neben einer fadenziehenden, schleimigen Oberfläche und eines säuerlichen Geruches eine hohe Keimzahl auf. Auf der Oberfläche einer „Hausmacher Mettwurst“ wurden massenhaft Hefen und Schimmelpilze nachgewiesen. Eine Geflügelleberwurst wies einen nicht frischen, kratzigen Geschmack auf. Eine Bauernblutwurst war nicht ordnungsgemäß gekennzeichnet.

Außerdem wurde eine Planprobe Puten-Zwiebelmettwurst aufgrund des Nachweises von Salmonellen beanstandet. Da Puten-Zwiebelmettwurst zum Rohverzehr vorgesehen ist, wurde die Probe als gesundheitsschädlich beurteilt.

Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsprogramms (BÜP) wurden die Sensorik und der mikrobiologische Status von abgepacktem Brühwurstaufschnitt untersucht. Die Proben wurden beim Hersteller zeitnah zur Herstellung entnommen und eine Packung direkt nach Probeneingang, fünf weitere Packungen kurz vor Ablauf des MHD untersucht. Insgesamt wurden 15 Proben mit jeweils sechs Einzelpackungen auf den Gehalt an Lactobacillen, Salmonellen und *Listeria monocytogenes*

(qualitativ und quantitativ) untersucht. Die Beurteilung erfolgte anhand der Richt- und Warnwerte der DGHM (2007). In keiner Probe wurde der Richtwert für Lactobacillen von 5×10^6 KbE /g überschritten. Die Untersuchungen auf Salmonellen und Listerien verlief in allen Proben negativ.

Insgesamt wurden im Berichtsjahr aufgrund von warenkundlichen Untersuchungen 17 Proben beanstandet. So war z. B. bei fünf Brühwurstproben das eingesetzte Milcheiweiß nicht kenntlich gemacht und die Abweichung des angegebenen Fettgehaltes bei Proben mit Nährwertkennzeichnungen lag außerhalb der erlaubten Toleranz. Als irreführend beurteilt wurde folgende Angabe eines Herstellers „Aufgrund unserer Produktvielfalt können möglicherweise Spuren allergener Stoffe nach Anlage 3 LMKV enthalten sein“. Dieser Hinweis sagt für einen Verbraucher nichts aus. In der genannten Anlage der LMKV finden sich z. B. auch Fische und Krustentiere, die in einem Fleischverarbeitenden Betrieb nicht zu erwarten sind.

Warenkodes 10 bis 12 – Fischereierzeugnisse; Warenkodes 20 und 50 mit Fischanteil

1004 Proben – 94 Beanstandungen (9 %)

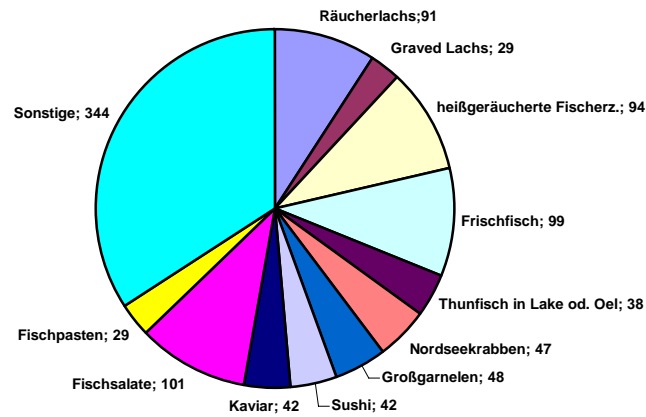
Gemäß dem Staatsvertrag zwischen den Ländern Niedersachsen und Bremen wird die amtliche Untersuchung dieser Warengruppe zwischen den beiden zuständigen Landes-

instituten aufgeteilt. Die mikrobiologisch zu untersuchenden Proben werden, inklusive der organoleptischen und der Kennzeichnungsprüfung sowie der Beurteilung der Proben, von der Außenstelle Bremerhaven des LUA bearbeitet. Die Bearbeitung der mittels der übrigen Verfahren zu untersuchenden Proben (auch in diesen Fällen inklusive deren Organoleptik, Kennzeichnungsprüfung und Beurteilung) obliegt dem IfF Cuxhaven. Um dieser Arbeitsteilung Rechnung zu tragen, wurde die nachfolgende Darstellung der Untersuchungsergebnisse von bremischen und niedersächsischen Kollegen gemeinsam erstellt.

LUA Bremerhaven

Im Berichtsjahr 2007 wurden im LUA Bremerhaven insgesamt 1004 amtliche Proben Fischereierzeugnisse der LMÜ (542 aus Niedersachsen, 462 aus Bremen) federführend hinsichtlich Mikrobiologie, Organoleptik und Kennzeichnung untersucht und begutachtet. Bei der Beurteilung dieser Proben wurden auch die im Service im IfF Cuxhaven untersuchten chemischen Parameter mit einbezogen. Bei 31 Proben wurden für das IfF Cuxhaven zusätzlich mikrobiologische Service-Untersuchungen im LUA Bremerhaven durchgeführt. Weiterhin gelangten 93 Tupferproben (acht aus Niedersachsen, 85 aus Bremen) aus Herstellerbetrieben zur Untersuchung.

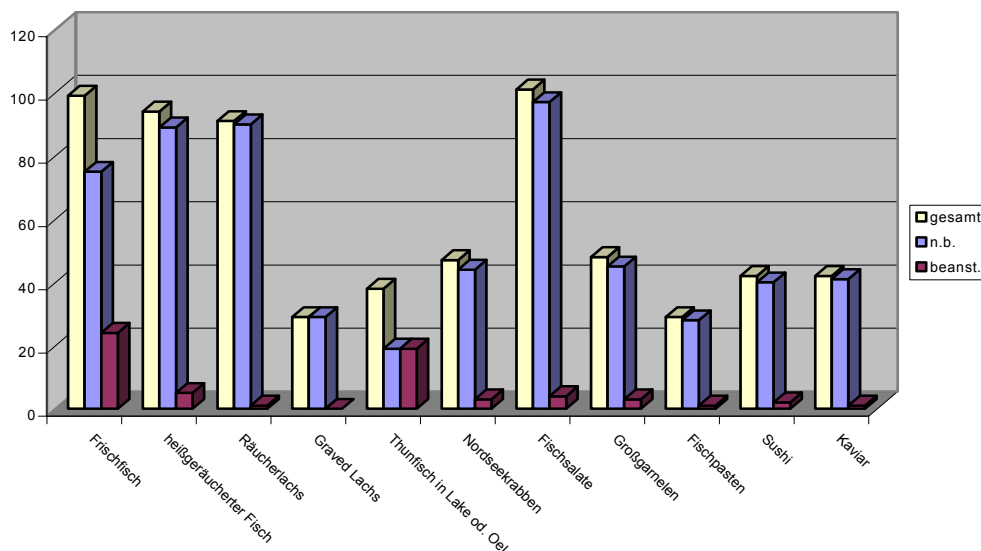
Abb. 3: Zusammensetzung des Probenaufkommens des LUA Bremerhaven 2007



Insgesamt wurden 9,4 % der eingesandten Proben der Warengruppen 10, 11 und 12 (Fischereierzeugnisse) beanstandet. Das Verhältnis von nicht zu beanstandeten zu beanstandeten Proben innerhalb der Warengrup-

pen ist der folgenden Abbildung zu entnehmen. Insgesamt ist zu bemerken, dass die Beanstandungsquote deutlich unter der des Vorjahres liegt.

Abb. 4: Prozentualer Anteil der beanstandeten Proben nach Warengruppen



- Räucherlachs, Graved Lachs
 2007 wurden 91 Räucherlachs, zum überwiegenden Teil als Räucherlachs in Scheiben, untersucht.

Wie auch in den Berichtsjahren zuvor, wiesen die Räucherlachs häufig eine *Listeria monocytogenes* (L. m.)-Belastung auf. Gegenüber dem Vorjahr wurde jedoch ein Rückgang fest-

gestellt. Während im Jahr 2005 die Kontaminationsrate noch 26% betrug, waren es 2006 33% der Räucherlachse, die eine L.m.-Belastung aufwiesen. Im Jahr 2007 waren es schließlich 17 %. Erfreulicherweise lagen die gefundenen Belastungen unter 100 KbE /g. Demnach musste keine Probe als „geeignet die Gesundheit zu schädigen“ eingestuft werden. Des Weiteren wurden 29 Graved Lachs - Proben zur Untersuchung eingesandt. Gehalte an *Listeria monocytogenes* unter 100 KbE /g wurden bei sieben Proben (24%), Werte darüber bei keinem Erzeugnis nachgewiesen. Als „gesundheitsschädlich“ wurde keine Probe eingestuft.

Bei den eingesandten Proben wurden, soweit möglich, Lagerversuche durchgeführt. Bei den durchgeführten Lagerversuchen kam es zu keiner Beanstandung.

Insgesamt wurden zwei Räucherlachse beanstandet. Hier handelte es sich allerdings um lose Ware, die wegen abweichendem Geruch und erhöhten Keimzahlen, in einem Fall Hefen, beanstandet wurden.

- Heißgeräucherter Fisch

Im Berichtsjahr wurden 94 Proben heiß geräucherter Fische untersucht. Davon wurden fünf Proben beanstandet.

Drei Proben wurden aufgrund sehr hoher Keimzahlen, vor allem Pseudomonaden und Enterobacteriaceen, als nicht zum Verzehr geeignet eingestuft. Zwei Erzeugnisse hatten erhöhte Keimzahlen, auch hier wieder die oben genannten Keime, und wurden wegen verminderter Lagerfähigkeit als wertgemindert eingestuft.

Wie auch in den Berichtsjahren zuvor waren die mikrobiologischen Beanstandungen in der Warengruppe heiß geräucherter Fisch niedrig (5 %).

- Frischfisch

Wie in jedem Jahr gehörten auch im Berichtsjahr 2007 Frischfische zum Untersuchungsspektrum. Insgesamt gelangten 99 Frischfischproben zur Untersuchung. Hiervon waren 23 (23 %) zu beanstanden. Die überwiegende Anzahl von Beanstandungen wurde aufgrund abweichender Organoleptik - vorwiegend ammoniakalischer Geruch - und erhöhten TVB-N - Gehalten ausgesprochen. Fünf Frischfischproben wurden ausschließlich wegen abweichender Organoleptik und hoher Keimzahlen beanstandet. In der Regel waren bei hohen Keimzahlen die Pseudomonaden erhöht. Diese Keime lassen auf eine zu lange, unsachgemäße Lagerung schließen, da sie im natürlichen Lebensraum der Fische nicht vorkommen. Pseudomonaden verursachen ab einer bestimmten Größenordnung sensorische Abweichungen. Ausgenommen davon sind Kontaminationen, die erst kurze Zeit zurückliegen, so dass sich noch nicht ausreichend Stoffwechselprodukte für abweichend Gerüche bilden konnten.

Fünf Frischfische wiesen unerwartet hohe Keimzahlen auf und wurden als wertgemindert wegen eingeschränkter Lagerfähigkeit beurteilt.

- Thunfisch in Lake oder Öl

In den Vorjahren war in dieser Erzeugnisgruppe die Beanstandungsquote sehr hoch (38 %). Aufgrund der auffälligen Beanstandungsquoten wurde dieses Programm 2007 nochmals durchgeführt. Bei unsachgemäßer Lagerung (zu lange und /oder zu warm) von Thunfisch in geöffneten Behältnissen kann es in Folge hoher Keimbelastungen zur Histaminbildung kommen. Die Befunde aus dem Jahr 2005 belegen, dass eine hohe Keimzahl eine notwendige, jedoch nicht hinreichende Bedingung für hohe Histamingehalte darstellt.

Eine praktikable und sichere Methode zur Vermeidung hoher Keimbelastung und Histaminbildung ist die Verwendung von kleinen Packungseinheiten.

Im Berichtsjahr gelangten 38 Thunfischproben in Lake oder Öl aus geöffneten Behältnissen zur Untersuchung. 19 Proben (50 %) wurden aufgrund von zu hohen Keimzahlen beanstandet, vorwiegend Gesamtkeimzahl und Pseudomonaden, in einigen Fällen in Verbindung mit einer abweichenden Organoleptik.

Die Beanstandungsquote lag nicht nur unverändert im Bereich des Vorjahres, sondern ist sogar noch gestiegen.

- Nordseekrabben mit und ohne Schale

Im Berichtsjahr wurden 47 Proben Nordseekrabben, u. a. auch auf Vibrionen, untersucht. Wie Untersuchungen 2006 an der Ostsee zeigten, stellt der Vertreter *V. vulnificus* in warmen Sommern eine ernstzunehmende mikrobiologische Kontamination dar. Neben der Ansteckung über Wunden kann es auch bei der Verarbeitung von kontaminierten Meeresfrüchten sowie deren Verzehr zu Infektionen kommen. Bereits im Jahr 2003 wurde im LUA Bremerhaven erstmalig *V. vulnificus* aus gekochten Nordseegarnelen (*Crangon crangon*) isoliert. *Vibrio alginolyticus* wurde aus drei Proben isoliert. Potentiell pathogene Spezies wie *V. cholerae*, *V. vulnificus* und *V. parahaemolyticus* konnten ausgeschlossen werden. Die Beanstandungsquote lag bei 6 %. Zwei Proben Krabben wurden wegen abweichender Organoleptik beanstandet, eine Probe war aufgrund erhöhter Keimzahlen wertgemindert.

- Großgarnelen ohne Schale, gekocht

Im Berichtsjahr wurden die Großgarnelen mikrobiologisch, virologisch und auf Antibiotika untersucht. Von 48 Proben wurden drei (6 %)

beanstandet. Ein Erzeugnis war organoleptisch so auffällig, dass es als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt wurde. Eine Garnelenprobe war wegen abweichendem Geschmack als wertgemindert eingestuft worden.

- Salate mit Fischereierzeugnissen

Die Untersuchung von 101 Fisch- und Krebstiersalaten stellte 2007 ein weiteres Planprobenprogramm dar. Es waren vier Proben (4 %) zu beanstanden. In der Mehrzahl der Fälle handelte es sich um Kennzeichnungsmängel.

- Sushi

Ein weiteres Planprobenprogramm war die mikrobiologische, virologische und parasitologische Untersuchung von Sushi. Mikrobiologisch war keine Sushiprobe zu beanstanden. Die eingesandten Proben waren in der Regel gekühlt oder tiefgekühlt aus dem Handel entnommen. Zwei Erzeugnisse wurden aufgrund fehlerhafter Kennzeichnung beanstandet.

IfF Cuxhaven

- Garnelen: Belastung mit Antibiotika-Rückständen

Am Institut für Fisch und Fischereierzeugnisse in Cuxhaven wurden mit der LC-MS /MS-Technik insgesamt 94 Planproben Garnelen auf Rückstände von Antibiotika untersucht. 58 dieser Proben stammten aus Bremen.

Die systematische Untersuchung insbesondere von importierten Fischereierzeugnissen auf ein breites Spektrum an Substanzen mit pharmakologischer Wirkung bildet einen wichtigen Schwerpunkt der Untersuchungstätigkeit am Institut für Fische und Fischereierzeugnisse.

Das Substanzspektrum der angewandten Methoden umfasst dabei ca. 70 Verbindungen aus den Gruppen der Nitrofurane, der Am-

phenicole, der Chinolone, der Sulfonamide, der Lincosamide, der Tetracycline und der Makrolide.

Positives Ergebnis: In den untersuchten Proben wurden weder verbotene Substanzen aus dem Anhang IV der EU-VO 2377/90 noch nicht-zugelassene Stoffe mit pharmakologischer Wirkung nachgewiesen. Bei den zugelassenen Wirkstoffen wurden keine Höchstmengenüberschreitungen festgestellt.

- Untersuchungen auf Viren mittels Polymerasekettenreaktion (RT-PCR) im Fischkompetenzzentrum Nord

Für den Nachweis von lebensmittelassoziierten Viren (Norovirus, Genogruppe II) in Fischereierzeugnissen wurden zwei molekularbiologische Methoden angewendet: die Nested RT-PCR und die Real Time RT-PCR.

Im Jahr 2007 wurden 20 Planproben von Garnelen, Garnelenschwänzen und Sushi im IFF Cuxhaven in Kooperation mit dem LUA Bremerhaven untersucht (siehe Tabelle). Es wurden keine lebensmittelassoziierten Viren nachgewiesen.

	Probenzahl	positiv	negativ
Garnelen und Garnelenschwänze	7	0	7
Sushi	13	0	13
Gesamtzahl	20	0	20

- Nematoden

Im Berichtsjahr 2007 wurden für Niedersachsen und Bremen federführend vom IFF Cuxhaven insgesamt 601 Proben Fische und Fischereierzeugnisse einer parasitologischen Untersuchung (Leuchttisch oder Digestionsmethode) unterzogen. Von 451 Proben Fischfilets waren 82 Proben (18,2 %), von den restlichen 150 Proben Fischereierzeugnisse 12

Proben (8 %) wegen erhöhter Nematodenzahlen zu beanstanden.

- Schwermetalle in Fischereierzeugnissen aus Indonesien

Aufgrund der Entscheidung der Kommission vom 21. März 2006 über "Sondervorschriften für die Einfuhr von zum Verzehr bestimmten Fischereierzeugnissen aus Indonesien" werden alle Fischereierzeugnisse aus Indonesien im Rahmen der Einfuhrkontrollen der Grenzkontrollstelle Bremerhaven auf Schwermetalle untersucht. Die Untersuchungen erfolgen vereinbarungsgemäß im IFF Cuxhaven.

Bei den im Jahre 2007 insgesamt untersuchten 71 Proben wurden die Gehalte von Quecksilber, Blei und Cadmium ermittelt und nach VO (EG) Nr. 1881/2006 beurteilt. Als Ergebnis bleibt festzuhalten, dass in keinem Fall eine Überschreitung von zulässigen Höchstmengen zu verzeichnen war.

Warenkode 14 – Soßen:

3 Proben - keine Beanstandung

Bei einer Beschwerdeprobe Currysoße konnte weder hinsichtlich Aussehen, Geruch und Geschmack noch bei der mikrobiologischen Untersuchung eine Abweichung von der Norm festgestellt werden.

Warenkode 15 – Getreide:

7 Proben – keine Beanstandung

Hiervon wurden fünf Proben auf Deoxynivalenol (DON) untersucht und eine Probe auf Pflanzenschutzmittelrückstände.

Warenkode 16 - Getreideprodukte einsch. Frühstückscerealien, rohe Teige und Massen:

25 Proben – keine Beanstandung

15 Getreideprodukte (14 Mehle oder Schrote, ein mal Getreideflocken) wurden auf DON hin untersucht.

Neun Proben Frühstückscerealien wurden auf Acrylamid untersucht. Die Ergebnisse der Acrylamiduntersuchungen finden sich in Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“.

Warenkode 17 – Brote, Kleingebäcke:

1 Probe - keine Beanstandung

Nach einer Verbraucherbeschwerde wurden zwei Packungen Toastbrot als Verdachtsprobe untersucht. Bei beiden Packungen verlief die mikrobiologische Untersuchung auf Schimmelpilze am Ende des MHD negativ.

Warenkode 18 – feine Backwaren:

134 Proben - 13 Beanstandungen (10 %)

15 feine Backwaren in Fertigpackungen, die laut Zutatenverzeichnis keine Anteile von Haselnuss und Erdnuss enthielten, wurden auf Haselnuss- und Erdnusskontaminationen untersucht. Erdnuss war in keiner der untersuchten Proben nachzuweisen. In einer Backware mit Schokoladenüberzug wurde ein Haselnussgehalt von 45 mg /kg festgestellt.

Eine Backware war nicht mit Schokolade, sondern mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen. Ein Hinweis hierauf fehlte jedoch.

Des Weiteren waren Kennzeichnungsmängel zu beanstanden.

Aufgrund makroskopisch sichtbaren Schimmelpilzbefalles musste eine Beschwerdeprobe Teigblätter als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt werden.

In einem Bienenstich und einer Schokocremschnitte aus einer Bäckerei wurden Salmonella spp. nachgewiesen. Die Kontaminationsursache konnte nicht ermittelt werden.

Infolge zu hoher mikrobiologischer Belastungen mit Pseudomonaden, Enterobacteriaceae bzw. Hefen mussten bei neun Proben hygienische Bemängelungen ausgesprochen werden.

Ein weiterer Schwerpunkt war die Untersuchung feiner Backwaren auf ihren Butterfettgehalt. Dabei wurden zwei Proben aufgrund irreführender Kennzeichnung beanstandet. Die mit der Bezeichnung „Frankfurter Kranz“ ausgelobten Kuchen enthielten in der Buttercreme neben Butterfett auch andere pflanzliche Fette. Eine Probe Kürbiskernkekse wurde wegen Schädlingsbefall beanstandet.

14 Proben wurden auf Acrylamid untersucht. Die Ergebnisse der Acrylamiduntersuchungen finden sich in Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“.

In neun Proben wurde der Cumaringehalt bestimmt. Die Ergebnisse der Cumarinuntersuchungen sind dem Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“ zu entnehmen.

Warenkode 20 – Feinkostsalate, Mayonnaisen

148 Proben - 18 Beanstandungen (12 %)

Eine Probe Hähnchenbrustsalat wurde als Beschwerdeprobe eingeliefert. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Untersuchungen lagen im Bereich der Norm.

Bei vier Planproben (ein Wurstsalat, ein Geflügelsalat, ein Fleischsalat und ein Obstsalat) wurde aufgrund zu hoher Keimbelastungen ein Hygienemangel mitgeteilt.

Von 10 Mayonnaisen aus losem Verkauf in Imbissen und Schnellrestaurants wurden acht (80 %) wiederum wie in den Vorjahren bean-

standet. Bei allen Beanstandungen wurde statt der für Mayonnaise (= Mayo) geforderten 80 % Fett nur Salatmayonnaise mit 40 % Fett angeboten. Bei mehreren Proben waren zusätzlich die unter Kenntlichmachung zugelassenen Konservierungsstoffe Benzoe- und Sorbinsäure nicht gekennzeichnet, obwohl z.T. eine vorschriftsmäßige Kennzeichnung auf den Vorratsgefäßen zu finden war.

In zwei Proben Meeresgrünalgen mit Gemüse in Öl bzw. mit Tintenfisch in Mayonnaise waren 50 bzw. 40 % Meeresgrünalgen enthalten. Meeresgrünalgen enthalten von Natur aus hohe Jodgehalte und sollten deshalb nicht in größeren Mengen gegessen werden, um Beeinträchtigungen der Gesundheit zu vermeiden. So werden Gehalte von mehr als 20 mg Jod je kg Trockenmasse vom Bundesinstitut für Risikobewertung als gesundheitsgefährdend eingestuft, ab 10 mg Jod je kg Trockenmasse sollen Erzeugnisse deutlich gekennzeichnet werden.

Da mit einem derartigen Salat deutlich mehr Grünalgen als üblich verzehrt werden (Packungsgröße 500 g) wurde von hier vorgeschlagen, auf die mit 6 und 7 mg /kg relativ hohen Jodgehalte hinzuweisen und eine Verzehrsempfehlung abzugeben. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, eine Aufnahme von 0,2 mg Jod je Person und Tag nicht zu überschreiten. Dies ergibt eine Verzehrsempfehlung für den Meeresgrünalgen-salat von nur 20 g bei einer 500 g Packung. Der Importeur hat sowohl den Warnhinweis als auch die Verzehrsempfehlung deutlich sichtbar auf den Verpackungen angebracht. Allerdings mussten die Proben wegen diverser Kennzeichnungsmängel beanstandet werden.

In drei Proben Feinkostsalaten fehlte die Kenntlichmachung der Süßstoffe.

Warenkode 23 - Hülsenfrüchte bis Schalenobst:

50 Proben - 4 Beanstandung (8 %)

Eine Probe wurde aufgrund zu hoher Aflatoxingehalte und eine Probe wegen der fehlerhaften Nährwertkennzeichnung beanstandet. Die Probe mit den erhöhten Aflatoxinwerten wurde im Rahmen eines Monitoringprogrammes erhoben. Für dieses Programm wurden neun Proben Cashewkerne und 11 Proben Pistazien zusätzlich zur Aflatoxinuntersuchung auf Schwermetalle und Bromid geprüft. Keine der untersuchten Proben wies eine Grenzwertüberschreitung bei Schwermetallen oder Bromid auf. Weitere Ausführungen sind dem Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“ (Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittelrückstände, Mykotoxine und Rückstände) zu entnehmen. Dort werden auch die Ergebnisse der 15 untersuchten Proben der Einfuhrkontrollen mit berücksichtigt.

Warenkode 24 – Kartoffeln, stärke-reiche Pflanzenteile:

4 Proben – 1 Beanstandung (25%)

Vier Kartoffelprodukte wurden auf Pflanzenschutzmittelrückstände hin untersucht. Eine Höchstmengenüberschreitung wurde nicht festgestellt.

Auf der Fertigpackung „Röstkartoffeln“ wurden jedoch nährwertbezogene Angaben gemacht, die dann erforderliche Nährwertkennzeichnung fehlte. Aufgrund dieses Mangels wurde die Kennzeichnung beanstandet.

Warenkodes 25, 29 - Obst, Gemüse

348 Proben (131 in Warenkode 25, 215 in Warenkode 29) - 9 Beanstandungen (3 %)

Der Schwerpunkt der Prüfung lag, wie auch in den Vorjahren, in der Untersuchung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln (siehe dazu auch Kapitel 2.1.2 „Untersuchungsprogramm Pflanzenschutz- /Pflanzenbehandlungsmittel“.

In einer Probe Paprika wurde der nicht zugelassene Wirkstoff Isophenophos-methyl nachgewiesen, eine Paprika aus der Türkei überschritt den Grenzwert für Hexaconazol, eine Charge Trauben hell musste aufgrund des zu hohen Imazalilgehaltes beanstandet werden. Vier Proben waren gemäß VO (EG) 178/2002 nicht mehr zum Verzehr geeignet, bei einer Probe wurde die Kennzeichnung beanstandet.

Die Untersuchungen von 20 Proben „Salate, Sprossen, Keimlinge“ im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsprogramms auf das Vorhandensein von pathogenen Keimen (Salmonellen, Campylobacter, *Listeria monocytogenes* und VTEC/STEC) verliefen negativ.

Warenkode 26 – Gemüseerzeugnisse (warenkundliche Untersuchungen):

3 Proben – keine Beanstandung

Warenkode 30 - Obstprodukte, ausgenommen 31 und 32

70 Proben – 4 Beanstandungen (6 %)

44 Proben Trockenfrüchte wurden auf Aflatoxine untersucht, zwei Proben Feigen überschritten den zulässigen Höchstgehalt.

In 14 Apfelmus- bzw. –kompottproben wurde der Patulingehalt bestimmt. Alle Proben unterschritten den zulässigen Höchstgehalt von 25 µg /kg. Ausführliche Informationen hierzu finden sich auch in Kapitel 2.1.2 „Untersuchungsprogramm „Pflanzenschutz- /Pflanzenbehandlungsmittel“.

Der zulässige Höchstgehalt an Ochratoxin A wurde in vier Korinthenproben und einer Sultaninenprobe kontrolliert. Eine Höchstgehaltsüberschreitung wurde nicht festgestellt.

Zwei weitere Beanstandungen waren auf mangelhafte Kennzeichnung zurückzuführen.

Warenkode 31 - Fruchtsäfte, Fruchtnektare u. ä.:

17 Proben - 3 Beanstandungen (18 %)

14 Proben Apfelsaft wurden auf ihren Patulingehalt untersucht. Die Ergebnisse waren unauffällig, jedoch war bei zwei Apfelsaftproben, die Kennzeichnung zu beanstanden.

In einer Probe eines ausländischen Mehrfruchtsirups, der auf Süßstoffe geprüft wurde, fehlte die deutsche Kennzeichnung.

Zwei Proben wurden aufgrund der bundesweit festgestellten erhöhten Werte an PCP in Guarkernmehl auf Rückstände dieses chlorierten Kohlenwasserstoffs hin untersucht. Die PCP-Gehalte waren jedoch unauffällig.

Warenkode 32 - alkoholfreie Getränke einschl. Getränkepulver:

32 Proben - 14 Beanstandungen (44 %)

Aufgrund der hohen Beanstandungsquoten im Jahr 2006 wurde die Überprüfung der Kennzeichnung an ausländischen Produkten, insbesondere hinsichtlich der Zusatzstoffe, fortgeführt. Es zeigte sich, dass auch im Jahr 2007 eine Vielzahl der Produkte nur unzulänglich gekennzeichnet waren. Bei vier Proben fehlte die deutsche Kennzeichnung vollständig. Vier Proben wurden als irreführend beanstandet, da die deutsche Kennzeichnung nicht mit der ausländischen Kennzeichnung übereinstimmte, zusätzlich waren die Zusatzstoffe zum Teil nicht gemäß LMKV mit ihrem Klassennamen und der Verkehrsbezeichnung

aufgeführt. Bei einer Probe Noni Saft wurden auf der Verpackung in englischer Sprache Aussagen über eine gesundheitsfördernde Wirkung von Noni Saft aufgeführt. Zusätzlich wurde das Produkt im Englischen als Nahrungsergänzungsmittel bezeichnet.



Obwohl die deutsche Zusatzeetikettierung formal richtig ist, sind englischen Auslobungen zur Irreführung geeignet.

Bei weiteren Proben fehlte die Mengenkennzeichnung (QUID) oder die Verkehrsbezeichnung.

In einer angebrochenen PET-Flasche mit einem kohlenensäurehaltigen Erfrischungsgetränk schwammen Pilzmycelien und es war ein ekel-erregender Fremdgeruch nach Knoblauch festgestellt worden. Als Ursache werden ein Missbrauch der Leerflasche und eine unzureichende Reinigung vermutet. Ein anderes Erfrischungsgetränk enthielt in der original verschlossenen PET-Flasche gut sichtbare Pilzmycelien und ein verwischtes MHD. Nachproben mit gleichem MHD aber anderem Lot ergaben keine Beanstandungsgründe. Die Hersteller wurden unterrichtet und aufgefordert ihre Reinigungs- und Überprüfungsmaßnahmen zu verstärken.

Ein „Granatapfelsaft“ aus Russland enthielt mit 75 % einen sehr hohen Fruchtanteil und somit Kennzeichnungsmängel. Er hätte als „Granatapfelnektar“ gekennzeichnet werden müssen.

Warenkode 33 – Wein:

77 Proben - 26 Beanstandungen (34 %)

Wie schon in den vergangenen Jahren scheint ein zentrales Problem die Überlagerung von einfachen Weinen, insbesondere Weißweinen im Verkaufsregal zu sein.

Australischer Weißwein aus der Ernte 2001 (!) wurde wegen deutlicher Oxidation als fehlerhaft beurteilt. Der Wein war seit mindestens zweieinhalb Jahren im Verkaufsregal dem Einfluss von Licht und Wärme ausgesetzt und verfügte über keinerlei Oxidationsschutz in Form von freier schwefliger Säure. Auch ein wesentlich jüngerer, aus dem Jahr 2005 stammender australischer Weißwein in 0,25 l-Flaschen mit Drehverschluss war hochfarbig, oxidiert und nicht mehr von handelsüblicher Beschaffenheit.

Ein in Deutschland abgefüllter chilenischer Weißwein wies eine derart deutliche untypische Alterungsnote auf, dass der Restbestand des Weines aus dem Verkehr genommen werden musste. Als „untypische Alterungsnote“ wird ein Fehlton im Wein bezeichnet, der durch eine Stressreaktion der Reben infolge Wasser- oder Nährstoffmangels hervorgerufen wird.

Auffallend häufig wurden sogenannte Euroblends („Verschnitte von Weinen aus mehreren Ländern der Europäischen Gemeinschaft“) angeboten, die nahezu vollständig in kyrillischen Schriftzeichen etikettiert waren. Dabei wird durch die gesamte Ausstattung der Flaschen der falsche Eindruck erweckt, es handele sich um ein Erzeugnis aus der ehemaligen Sowjetunion. In einem Fall lag der Gesamtalkoholgehalt mit 16,4 %vol über dem erlaubten Höchstgehalt von 15 %vol und der Zuckergehalt von über 80 g/l überstieg den für einen als „lieblich“ bezeichneten Rotwein maximal zulässigen Gehalt von 45 g/l deutlich. Darüber hinaus war die Abfüllerangabe falsch und die

vorgeschriebene Verkehrsbezeichnung „Tafelwein“ und „Verschnitt von Weinen aus mehreren Ländern der Europäischen Gemeinschaft“ war unvollständig und kaum lesbar.

Bei zwei spanischen und einem chilenischen Wein wich der auf dem Etikett deklarierte Gehalt an vorhandenem Alkohol derart von dem durch die Analyse gefundenen Wert ab, dass die Kennzeichnung als irreführend beurteilt wurde. Insgesamt war bei über 10 % aller Proben der Alkoholgehalt nicht vorschriftsmäßig deklariert.

Die in der Europäischen Union bei Wein vorgeschriebenen Angaben der Verkehrsbezeichnung und des Importeurs waren in der Etikettierung mehrfach entweder nicht oder nicht korrekt angegeben.

Bei nahezu jeder zehnten Probe war die erforderliche Allergen Kennzeichnung „Enthält Sulfite“ nicht in deutscher Sprache angegeben; bei zwei Weinen fehlte diese Angabe sogar vollständig. Damit war die entsprechende Mängelquote exakt genauso hoch wie im Vorjahr.

Um Hinweisen auf chilenische Weine mit erhöhtem Gehalt an Rückständen des Pflanzenschutzmittels Carbaryl nachzugehen wurden 10 Weine dieses Herkunftslandes untersucht. In keinem Fall wurde die in der Weinverordnung festgelegte Höchstmenge von 0,05 mg/l überschritten.

Warenkode 34 – Erzeugnisse aus Wein: 17 Proben - 1 Beanstandung (6 %)

Ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk war unter der Bezeichnung „Kir Royal“ angeboten worden. Nach der in Deutschland herrschenden Verkehrsauffassung ist „Kir Royal“ ein Getränk, das klassischerweise aus einer Mischung von süßem Johannisbeerlikör

(Creme de Cassis) und Champagner besteht. Der in einem solchen Getränk zu erwartende Alkoholgehalt müsste deutlich über 11 %vol liegen. Das war bei dem untersuchten Getränk mit 5,9 %vol bei weitem nicht der Fall. Darüber hinaus war die Probe unzulässigerweise mit einer für deutschen Wein geschützten geographischen Angabe bezeichnet.

Keine Beanstandungen ergaben sich bei der Überprüfung sogenannter Alkopops. Die auffallend bunten zumeist in handliche 275 ml-Glasflaschen abgefüllten Getränke werden inzwischen jedoch nicht mehr auf der Basis von Spirituosen wie z. B. Rum und Wodka hergestellt, sondern auf der Basis von Wein und sind unauffällig als „Aromatisierte weinhaltige Cocktails“ deklariert. Ganz offensichtlich haben die Hersteller damit auf die Sondersteuer reagiert, die nur auf Alkopops auf Spirituosenbasis erhoben wird.



Die nachteiligen Auswirkungen der Besteuerung mit dem Ziel, jugendliche Verbraucher vor Alkoholmissbrauch zu schützen, sind erheblich: Die neuen Alkopops enthalten mit knapp 6 %vol fast doppelt so viel Alkohol wie die alten, sie dürfen bereits an Jugendliche ab 16 Jahren abgegeben werden und die verwendeten Zutaten wie z. B. Farbstoffe sind nicht deklarationspflichtig.

Warenkode 35 – Weinähnliche Getränke, Erzeugnisse aus weinähnlichen Getränken:

6 Proben - 1 Beanstandungen (17 %)

Bei einem Fruchtglühwein war der Hinweis auf das Vorhandensein der Zutat „Schwefeldioxid“ nicht in der erforderlichen Form durch die Angabe „Enthält Schwefeldioxid“ oder „Enthält Sulfite“ angegeben. Die Angabe „Antioxidationsmittel (E220)“ im Zutatenverzeichnis erfüllt die Anforderungen nicht.

Warenkode 37 – Spirituosen, spiritusosenhaltige Getränke, ausgenommen 34:

9 Proben - 3 Beanstandungen (33 %)

Ein aus Polen stammendes, als „Spirytus 95 Grain Spiryt“ bzw. „500 ml Spiritus 95% ALC. /VOL.“ bezeichnetes Produkt war inmitten anderer Spirituosen SB-zugänglich in einem Verbrauchermarkt angeboten worden. Aufgrund der sensorischen Prüfung (scharf alkoholisch, starkes Brennen, austrocknend) wurde davon ausgegangen, dass dieses Getränk mit seinem extrem hohen Alkoholgehalt von 95 %vol nicht zum Verzehr geeignet ist. Es darf ohne entsprechende Kenntlichmachung zum Beispiel in Form eines Hinweises auf die Zweckbestimmung nicht in den Verkehr gebracht werden.

Bei einer als „Sanddorn Grog 36 %vol“ gekennzeichneten Spirituose mit einem Zuckergehalt von annähernd 300 g /l fehlte die gemäß der VO (EWG) Nr. 1576/89 vorgeschriebene Verkehrsbezeichnung „Likör“.

In einer fest verschlossenen Pappschachtel wurden insgesamt 24 Miniaturfläschchen mit jeweils 20 ml Likör angeboten. Es fehlten die auf der Pappschachtel anzubringenden obligatorischen Angaben der Verkehrsbezeichnung „Likör“ sowie die vorgeschriebene Loskennzeichnung.

Warenkode 40-41 – Honige, Konfitüren, Brotaufstriche u.ä.:

6 Proben - keine Beanstandung

Warenkode 42 – Speiseeis

129 Proben - 13 Beanstandungen (10 %)

Acht hygienische Bemängelungen wurden bei Planproben infolge mikrobiologischer Belastungen mit Enterobacteriaceae ausgesprochen.

Im Zeitraum von Mai-September 2007 wurden insgesamt 43 Milchspeiseeisproben, die in Eisdieleen und Konditoreien entnommen wurden, auf den Milchanteil, Pflanzenfett und gegebenenfalls auf Farbstoffe untersucht. Milcheis enthält nach allgemeiner Verkehrsauffassung mindestens 70 % Milch und mit Ausnahme von Fett aus den geschmacksgebenden Zutaten wie z. B. Nüssen kein anderes Fett als Milchfett. In vier Proben lag der Milchanteil unter 70 %, in zwei weiteren war Milchfett überhaupt nicht nachweisbar. Sie enthielten Laurinsäurehaltiges Fremdfett. Alle diese Proben wurden als irreführend beurteilt. In drei sehr farbigen Eisprodukten wurden verschiedene Farbstoffe festgestellt, die nicht kenntlich gemacht waren. Zwei Speiseeisproben wurden als irreführend beurteilt, weil sie mit den Aussagen „0 % Fett, 0 % Zucker“ beworben wurden, obwohl Milchzucker in deutlicher Menge nachgewiesen wurde. Außerdem sind Aussagen wie „X % fettfrei“ unzulässig.

Weiterhin wurden acht Pasten bzw. Massen aus Pistazien, Mandeln oder Nüssen auf Aflatoxine untersucht. Eine Pistazien /Mandel-Eisgrundmasse wurde aufgrund erhöhter Aflatoxingehalte beanstandet. Weitere Informationen dazu finden sich in Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“

Warenkode 43 - Süßwaren und ähnliche Erzeugnisse, ausgenommen Schokoladenwaren:

3 Probe – 2 Beanstandungen (67 %)

Bei einer Probe „Gaz“ wurde Schädlingsbefall festgestellt. Bei Gaz handelt es sich um eine persische Spezialität, die aus der süßen Absonderung einer Pflanze (Tragant), geschlagenem Eiweiß, Zucker und Pistazien bzw. Mandeln hergestellt wird.

Eine Beschwerdeprobe Schaumküsse enthielt anstelle von weißem Schaum eine curryfarbene, trübe, pürierte Masse, die leicht säuerlich nach Gewürzen roch. Die Probe wurde als nicht geeignet für den Verzehr durch den Menschen und damit als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt. Die Vergleichsprobe war unauffällig.

Warenkode 44 – Schokoladen und Schokoladenwaren

326 Proben – 49 Beanstandungen (15 %)

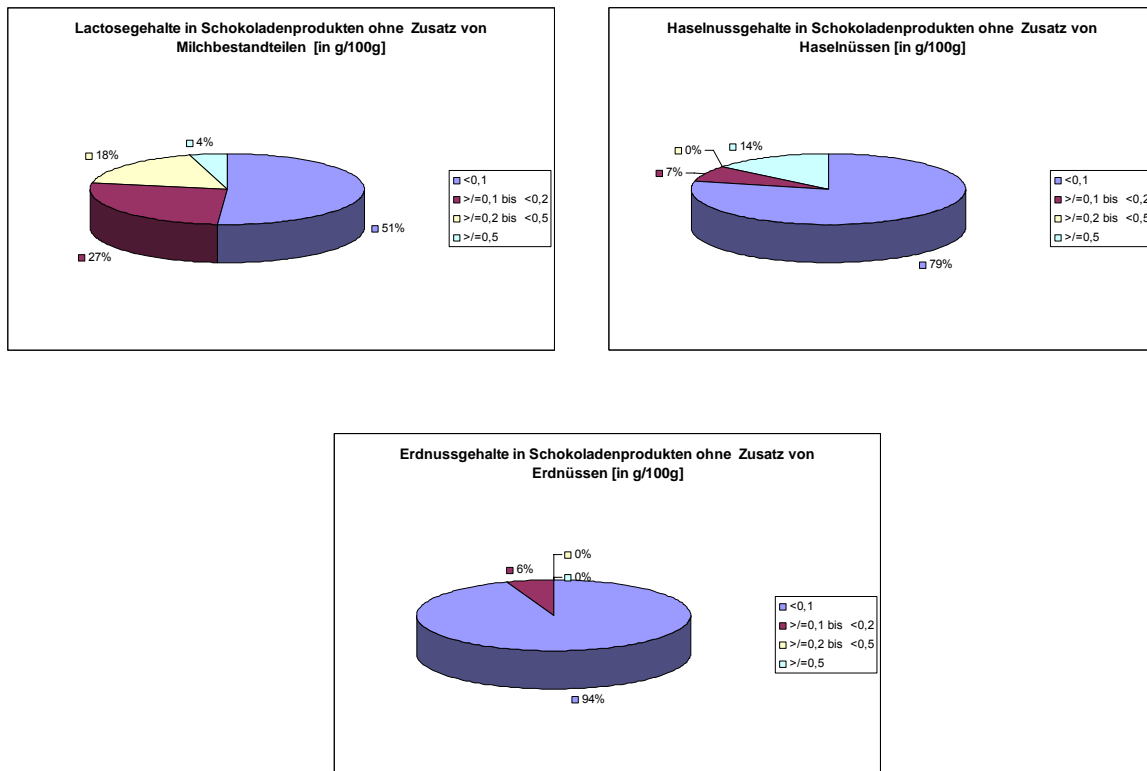
Im Bereich Kaffee, Tee, Kakao und Schokolade bildet das LUA Bremen ein Kompetenzzentrum für die Untersuchung und Beurteilung dieser Produkte für die Länder Niedersachsen und Bremen. Diese Kooperation besteht erfolgreich seit Januar 2004. Im Gegenzug zur Untersuchung von Kaffee, Tee und Kakaoerzeugnissen aus Niedersachsen werden Proben zu Tierarzneimitteln, Futtermitteln, Bedarfsgegenständen, Nahrungsergänzungs- und diätetischen Lebensmitteln aus Bremen in Niedersachsen untersucht und beurteilt.

Im Jahr 2007 wurden 311 Proben aus Niedersachsen und 15 Proben aus Bremen untersucht.

- Kontaminationen:

Nach den derzeitigen rechtlichen Bestimmungen sind auch geringste Mengen an Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeiten auslösen können, im Zutatenverzeichnis anzugeben. Unbeabsichtigt in das Lebensmittel gelangte Substanzen müssen nicht gekennzeichnet werden. In der Regel wird vom Hersteller aber auf solche möglichen Spuren hingewiesen. Bei der Herstellung von Schokoladenerzeugnissen ist es oft üblich, für unterschiedliche Sorten die gleichen Produktionsanlagen zu verwenden. Die Reinigung der Anlagen ist mit einem hohen Aufwand verbunden. Kreuzkontaminationen sind dann die Folge. Bei der Herstellung von Schokoladenprodukten werden besonders häufig verschiedene Nüsse und Milchbestandteile verwendet. Zur Ermittlung von Verschleppungen im Produktionsprozess wurde bei 45 Proben der Lactosegehalt, bei 14 Proben der Haselnussgehalt und bei 18 Proben der Erdnussgehalt bestimmt. Die jeweils untersuchte Substanz war im Zutatenverzeichnis nicht angegeben, somit ist nicht von einer Rezepturmäßigen Verwendung als Zutat auszugehen. Die folgenden Grafiken zeigen die Ergebnisse der Untersuchungen:

Abb. 5: Nachweis Allergie-auslösender Substanzen in Schokoladenerzeugnissen



Obwohl im Zutatenverzeichnis die entsprechenden Substanzen nicht aufgeführt waren, wurden bei 49% der Proben Lactosegehalte, bei 21% der Proben Haselnussgehalte und bei 6% der Proben (entspricht einer Probe) Erdnussgehalte über 0,1% nachgewiesen. Da es zurzeit keine Schwellenwerte für Kreuzkontaminationen gibt, besteht allerdings nur die Möglichkeit, dem Hersteller die Kontamination mitzuteilen und ihn aufzufordern im Rahmen der guten Herstellungspraxis Maßnahmen zur Minimierung zu ergreifen.

Bei der Herstellung von Schokoladenprodukten wird häufig der Emulgator Lecithin verwendet. Lecithin wird überwiegend aus Soja hergestellt. Werden zur Herstellung des Lecithins Sojabohnen eingesetzt, die ganz oder anteilig aus gentechnisch veränderten Pflanzen bestehen, so ist bei einem Anteil über

0,9% im Rahmen des Zutatenverzeichnisses die Verwendung des gentechnischen Materials zu kennzeichnen. Im Berichtsjahr 2007 wurden 22 Schokoladenerzeugnisse vom LI Braunschweig auf gentechnisch veränderte Bestandteile untersucht. In einer Probe wurde die gentechnisch veränderte Sojabohnen-Linie Roundup Ready™ nachgewiesen. Eine Bestimmung des gentechnisch veränderten Anteils war nicht möglich. Die Kennzeichnung der Probe wies nicht auf gentechnisch veränderte Bestandteile hin.

- Mikrobiologische Beschaffenheit:

30 Schokoladenerzeugnisse wurden mikrobiologisch untersucht. Der DGHM-Richtwert für die Gesamtkeimzahl von 5×10^4 KBE /g wurde von zwei Proben überschritten. Darüber hinaus gab es keine Auffälligkeiten.

- Wertbestimmende Parameter:

In der Kakaoverordnung werden je nach Produkt Mindestgehalte für Kakaotrockenmasse, Milchtrockenmasse und MilCHFett festgelegt. Die einzuhaltenden Parameter wurden bei 12 Sahneschokoladen, 14 Milchsokoladen und 54 Halbbitter- und Bitterschokoladen überprüft. Es wurde keine wesentliche Unterschreitung der Mindestwerte festgestellt.

Bei alkoholhaltigen Pralinen muss der Alkoholgeschmack deutlich wahrnehmbar sein und je nach Auslobung ist ein gewisser Alkoholgehalt einzuhalten. Bei den 23 untersuchten Pralinen mit alkoholhaltigen Füllungen wurden die oben genannten Anforderungen erfüllt.

- Wertmindernde Parameter:

Die Füllung von Trüffelpralinen besteht überwiegend aus Kakaoerzeugnissen, Zucker und Milcherzeugnissen. Andere Fette werden nicht verwendet. Es wurden 18 Pralinen mit Trüffel-Füllung überprüft. Dabei waren neben Kakao-butter, Nussöl und MilCHFett keine Fremdfette erkennbar.

Mit Schokolade überzogenes Trockenobst wie z.B. Apfelringe oder Rosinen wurden auf den Zusatz von Fremdfett untersucht. Bei keiner der 14 untersuchten Proben konnten Fremdfettanteile in der Überzugsmasse nachgewiesen werden.

Durch unsachgemäße Lagerung kann bei Schokoladenprodukten Fettreif entstehen. Er wird durch Fettkristalle gebildet, die sowohl in geschlossener Schicht als auch vereinzelt auftreten. Die Schokolade verliert ihren Glanz, wirkt matt (Frühstadium), später entsteht ein durchgängiger grauer bis weißlicher Belag. Fettreif entsteht durch Schmelzvorgänge. Dabei tritt das Fett aus der festen Schokoladenphase aus und rekristallisiert dann an der Oberfläche. Im September 2007 wurden 13 Proben, die vom Verkäufer (Kiosk, Tankstelle)

in Fensternähe angeboten wurden auf Lager-schäden überprüft. Keine der Probe war zu be-anstanden (möglicher Grund: kühler Sommer 2007). Außerhalb des genannten Programms wurden im Berichtsjahr 2007 zwei Proben wegen starker Fettreifbildung als wertgemin-dert beurteilt.

- Nährwertkennzeichnung:

Von den Herstellern wird immer häufiger die Möglichkeit der freiwilligen Nährwertkennzeichnung wahrgenommen. Die Angaben zum Nährwert wurden bei 17 Proben überprüft. Bei drei Proben wurde der im Zutatenverzeichnis angegebene Glukosegehalt erheblich unterschritten, bei einer Probe lag der angegebene Eiweißgehalt nicht mehr im Toleranzbereich.

- nicht zum Verzehr geeignet:

Eine überlagerte Milchsokolade mit ganzen Haselnüssen (Beschwerdeprobe und Vergleichsprobe) wurde aufgrund der Genuss-tauglichkeitsprüfung als nicht zum Verzehr geeignet beurteilt.

Eine Nuss-Schokolade und ein Schokoladen-konfekt wurden wegen Ungezieferbefall bean-standet.

- Irreführung:

Eine Pralinenmischung wurde auf der Front-seite als „Pralinen ohne Alkohol“ ausgelobt, auf der Rückseite wurde die Zutat „Alkohol“ als drittletzte Zutat im Zutatenverzeichnis aufgeführt.

- Kennzeichnung:

Alle eingegangenen Proben wurden auf Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften überprüft. 13% der Proben waren wegen Kennzeichnungsmängel überwiegend nach LMKV und Kakaoverordnung zu beanstanden.

Warenkode 45 – Kakao

50 Proben – 3 Beanstandungen (6 %)

Es wurden 50 Proben Kakaopulver, davon neun aus Bremen und 41 aus Niedersachsen, auf ihren Theobromin- und Aschegehalt untersucht. Eine „Schokolade für heiße Milch“ war aus Mexico importiert worden und entsprach nicht den deutschen Qualitätsmerkmalen und Kennzeichnungsvorschriften. Sie bestand aus einer inhomogenen porösen Masse aus Zucker und Kakaopulver und ließ sich nur schlecht in heißem Wasser lösen. Entsprechend waren der Kakaogehalt zu niedrig und der Zucker- und Fettgehalt zu hoch. Die Probe wies außerdem diverse Kennzeichnungsmängel (Verkehrsbezeichnung, Los, Hersteller...) auf.

Noch zwei weitere Kakaopulver wiesen Kennzeichnungsmängel auf. Der Zusatzstoff Kaliumkarbonat, der als Säureregulator zugesetzt wird, war nicht in der Zutatenliste verzeichnet.

Warenkode 46 – Kaffee, Kaffeeersatzstoffe, Kaffeegetränke:

255 Proben – 10 Beanstandungen (4 %)

Von den untersuchten Proben stammten 40 aus Bremen, 215 Proben wurden dem LUA im Rahmen der Kooperation aus Niedersachsen eingesandt. Insgesamt wurden 10 Beanstandungen ausgesprochen.

Die Untersuchung von Röstkaffee, löslichem Kaffee und Kaffeeersatz auf Acrylamid ist auch weiterhin von hoher Bedeutung. Ein rechtsverbindlicher Acrylamid-Grenzwert ist nach wie vor noch nicht festgelegt worden. Wegen offener toxikologischer Fragen sind Signalwerte und ein Minimierungskonzept vereinbart worden. Der Acrylamid-Gehalt in Lebensmitteln soll, soweit technologisch machbar, abgesenkt werden, da Acrylamid für den Menschen als möglicherweise mutagen (erbgutschädi-

gend) bzw. krebserregend eingestuft wird. Bei Überschreitung des Signalwertes wird der betroffene Hersteller aufgefordert, unverzüglich geeignete Maßnahmen zur Reduzierung der Gehalte zu ergreifen. Der Überwachungsbehörde in Bremen wurden alle Ergebnisse aus 2007 übermittelt und aufgrund von Signalwertüberschreitungen der notwendige Minimierungsdialo g mit den Herstellern zur Umsetzung von Maßnahmen eingeleitet. Die zwischenzeitliche Veröffentlichung aktualisierter Signalwerte durch das BVL am 23.01.2008 zeigt, dass die Problematik auch in den nächsten Jahren von Bedeutung sein wird, da Signalwerte abgesenkt bzw. zusätzliche Beobachtungswerte eingeführt wurden.

Vor diesem Hintergrund wurden schwerpunktmäßig insgesamt 34 Kaffeeproben auf Acrylamid untersucht (Mittelwert 227 µg /kg). In acht Proben (24 %) war der für 2007 abgesenkte Signalwert von 277 µg /kg Röstkaffee überschritten (Spitzenwert 429 µg /kg). Des Weiteren wurde eine Probe Kaffeeersatz auf Acrylamid untersucht. Hier war der Signalwert (801 µg/kg) mit 1.213 µg/kg deutlich überschritten.

Alle untersuchten kaffeehaltigen Getränkezubereitungen und Getränkepulver mit löslichem Bohnenkaffee enthielten die deklarierten Gehalte an Koffein bzw. die gemäß der Deklaration errechneten Kaffeezusätze. Die Koffeingehalte der häufig eingesetzten Kaffeeextrakte variieren aufgrund natürlicher Schwankungsbreiten dabei sehr stark (2,0 – 5,4 g /100 g).

Zwei Kaffeegetränke wurden u. a. wegen unzureichender Angaben nach § 1 NährwertkennzeichnungsVO beanstandet. Bei einer der beiden Proben fehlte die Angabe der nach § 8 LMKV geforderten Mengenangabe für die Zutat „Bohnenkaffee“.

Die Untersuchung von Restkoffein in zahlreichen entcaffeinieren Kaffeeprodukten führte in keinem Fall zu einer Beanstandung.

Aufgrund einer Schnellwarnmeldung erhielt das LUA drei Verdachtsproben „Extraktkaffee“ zur Untersuchung auf das Mykotoxin Ochratoxin A (=OTA). Bei zwei der drei untersuchten Verdachtsproben wurde der zulässige Höchstgehalt von 10 µg /kg überschritten. Die Überwachungsbehörden wurden unverzüglich nach Feststellung informiert, um geeignete Maßnahmen zu ergreifen.

Im Rahmen der Untersuchung auf OTA gelangten weitere 29 Proben Röstkaffee, löslicher Kaffee bzw. Kaffeeersatz zur Untersuchung. Bei keiner Probe wurde die zulässige Höchstmenge überschritten. Kritisch anzumerken ist, wie im Vorjahr, dass die Höchstmengen für OTA aus der Mykotoxin-HöchstmengenVO entsprechend der geänderten Kontaminanten-HöchstgehaltVO (VO (EG) Nr. 1881/2006) von 3 µg auf 5 µg je kg Röstkaffee und von 5 µg auf 10 µg je kg löslicher Kaffee hochgesetzt worden sind. Somit hält sich die Zahl der Beanstandungen generell in Grenzen. Allerdings wird unnötigerweise ein von der großen Mehrzahl der Hersteller erreichtes niedriges Kontaminationsniveau ohne Not aufgegeben.

25 Bio-Röstkaffees wurden auf Rückstände von Pflanzenschutzmittel untersucht. Erfreulicherweise musste keine der Proben im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen beanstandet werden.

Bei einem koffeinhaltigen Kaffeegetränk wurde die fehlende Mengenangabe des eingesetzten Kaffee-Extrakts beanstandet. Bei zwei weiteren Proben (Kaffeepulver bzw. Kaffeebohnen geröstet) waren die Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum unvollständig bzw. leicht verwischbar. Diese Proben wurden ebenfalls beanstandet.

Warenkode 47 - Tee und teeähnliche Erzeugnisse:

320 Proben - 27 Beanstandungen (8 %)

Von den untersuchten Proben stammten 34 aus Bremen, 286 aus Niedersachsen. Insgesamt wurden 27 Proben beanstandet.

Geprüft wurden die Einhaltung der „Leitsätze für Tee und teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen“ der deutschen Lebensmittelbuch-Kommission, sowie die Kennzeichnung, der Gehalt an Rückständen (Pestizide), Kontaminanten (Schwermetalle) und unerwünschten natürlichen Stoffen (z.B. Cumarin in Zimttees). Auch wurden mikrobiologische Parameter sowie die Coffeingehalte und Extraktgehalte analysiert.

Untersucht wurden schwarze und grüne Tees; entcaffeinierter grüne und schwarze Tees; Bio-tees auf Rückstände von Pflanzenschutzmittel; Fenchel-, Kümmel- und Anistees („Stilltees“); sowie der mikrobiologische Status von Früchte- und Weihnachtstees. Eisteegetränke wurden auf den Teegehalt hin untersucht. Zimthaltige Tees und die Rohware Zimt wurden schon im Sommer auf das unerwünschte Cumarin analysiert. Pfefferminz- und Kamillentees wurden auf ätherische Öle untersucht.

In Zusammenarbeit mit dem LI Oldenburg wurden 14 Vanilletees auf „echte Vanille“ bzw. Vanillearoma mit Hilfe der Authentizitätsanalyse geprüft. Mit dieser Technik kann zwischen echter Vanille, Vanillearoma und künstlichem Vanillin unterschieden werden. Alle Proben entsprachen der Kennzeichnung auf der Verpackung bzw. den Angaben des Verkäufers. Bei Mischungen aus echter und synthetischer Vanille (50 % der Proben) war das Wort Vanille deutlich hervorgehoben, der Hinweis auf den Zusatz von Vanille-Aroma musste man im Zutatenverzeichnis suchen. Die Kennzeichnungen enthielten aber Hin-

weise auf eine Aromatisierung. Nur in einer Mischung erfolgte der direkte Hinweis auf: „Aroma Vanillegeschmack“. Die Mischungen hatten einen deutlichen, meist angenehmen Geruch und Geschmack nach Vanille, der wohl vorwiegend auf das Vanillearoma zurückzuführen ist. Proben, die nur Vanillestücke enthielten (sechs von 14) hatten einen angenehmen aber recht schwachen Vanillegeruch und –geschmack. Die zugegebenen Vanillestücke (bis zu 6 % Gew.) tragen vermutlich relativ wenig zum Geruch und Geschmack bei und sind wohl eher wegen der „Optik“ zugesetzt worden. Möglicherweise sind die Vanillestücke auch zur Aromagewinnung bereits vorextrahiert worden (zum Teil recht hell). Das Vanillearoma muss lediglich als „Aroma“ gekennzeichnet werden, so dass der Verbraucher nicht erkennen kann, ob er echte Vanille oder ein Gemisch aus Vanille und Vanillearoma kauft.

Die auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersuchten Proben Biotees wiesen keine Rückstände auf.

Die Untersuchung von entkoffeinierten grünen und schwarzen Tees ergab keine Coffeinreste oberhalb der in den Leitsätzen festgelegten Höchstmenge von 0,4 Prozent Coffein in der Trockenmasse. Schwarzer Tee enthält mindestens 1,5 % - im Mittel 3,3 % - Coffein.

Die Untersuchung von Fenchel-, Kümmel- und Anistees („Stilltees“), von Früchte- und Weihnachtstees auf ihren mikrobiellen Status ergab keine Auffälligkeiten.

Die Untersuchung von 20 Pfefferminz-, Krauseminz- und Kamillentees auf ätherische Öle ergab keine Werte unterhalb der in den Leitsätzen für Tee festgelegten Mindestmengen. Die Gehalte an ätherischen Ölen lagen meist deutlich über den Vorgaben der Leitsätze für Tee von 0,2 ml je 100 g Trockenmasse bei Kamillentees (Mittelwert = 0,41 ml)

und 0,6 ml bei Pfefferminztee (Mittelwert = 1,3 ml). Geschmacklich waren die Proben ebenfalls von guter Qualität.

Grüne und schwarze Tees aus Russland und der Türkei wurden auf die wasserlöslichen Teebestandteile untersucht. Die Vorgabe der Leitsätze von mindestens 26 % wurde meist deutlich übertroffen.

Im Jahr 2006 waren von 24 Teeerzeugnissen, die hohe Zimtgehalte aufwiesen, sieben Zimt-Tees wegen überhöhter Cumarinwerte zu bemängeln (29 %). Im Sommer 2007 wurden 10 Zimt-Tees und 15 Zimtgewürze erneut auf Cumarin geprüft, um die von den Herstellern zugesagten Verbesserungen zu überprüfen.

Im Zimt ist natürlicherweise Cumarin enthalten, das bei hohen Gehalten und häufigem Verzehr zu reversiblen Leberschäden bei empfindlichen Personen führen kann. Es gibt zwei Zimtsorten: den hochbelasteten Cassia-Zimt aus China und Indonesien und den unbelasteten aber mildereren Ceylon-Zimt aus Sri-Lanka (= Ceylon).

Tatsächlich waren die Gehalte an Cumarin in Zimt-Tees und im Zimtgewürz im Sommer 2007 deutlich niedriger als im Winter 2006. Die Hersteller und Importeure konnten offenbar durch gezielte Rohstoffauswahl Cumarinärmere Sorten einsetzen bzw. durch Rezepturänderungen den Gehalt senken. Keiner der untersuchten Zimt-Tees und Zimtgewürze überschritt den Höchstwert der tolerierbaren täglichen Aufnahme (ADI-Wert) für Cumarin. Auch bei der Berücksichtigung von Vielverzellern (bis 3 g Zimt täglich) und dem geringen Körpergewicht von Kindern bei hoher Verzehrsmenge wurde der ADI-Wert zu weniger als 50 % ausgeschöpft.

Für Tee schlägt das BfR einen Höchstgehalt von 200 mg /kg im trockenen Tee und 2 mg /l im Teeaufguss vor. Zimt soll danach nicht mehr als 1800 mg /kg enthalten. Diese Werte

wurden in 2006 häufig (29 %), 2007 jedoch nicht mehr überschritten.

Das BfR empfiehlt Zimt generell nur maßvoll zu verzehren. Erwachsene sollen nicht mehr als einen gestrichenen Teelöffel Zimt täglich essen (ca. 1 g), Kinder nur eine gehäufte Löffelspitze (0,3 g) am Tag.



- Tees mit Zusatznutzen:

Immer mehr in Mode kommen Teemischungen mit Zutaten, die auch als Arzneimittel-Tees zugelassen sind. Durch die entsprechende Werbung, Abbildungen und das „Halbwissen“ der Verbraucher sollen den Erzeugnissen offensichtlich positive Wirkungen übertragen werden, die von den echten Arzneitees aus der Apotheke bekannt sind. So sind die Zutaten Ginkgo, Ginseng, Johanniskraut, Mistelkraut, Frauenmantelkraut, Erdrachkraut usw. auch als zugelassene Arzneimittel auf dem Markt. Als Zutaten zu Tees und teeähnlichen Erzeugnissen werden sie diesen meist in geringen Mengen zugesetzt. Die Hersteller behaupten häufig, die Zutaten zur geschmacklichen Abrundung zuzusetzen. Dies ist oft wenig glaubhaft, da solch geringe Mengen, neben einer kräftigen Aromatisierung, meist nicht mehr geschmacklich wahrnehmbar sind. Zudem gibt es für diesen Zweck andere unbedenklichere Zutaten.

Die zugehörige Werbung bewegt sich häufig diffus in Richtung „Wellness, ayurvedisches altindisches Wissen vom gesunden Leben“

und ähnlicher Andeutungen. Direkte Angaben zu konkreten gesundheitlichen Wirkungen werden bewusst vermieden, da bei Lebensmitteln gesundheitsbezogene Werbung verboten ist. Diese ist den Arzneimitteln vorbehalten und muss in einem Zulassungsverfahren bewiesen werden.

Auf seiner 89. Sitzung haben die Fachleute des ALS im März 2007 beschlossen, dass Zutaten, die im Endprodukt keine pharmakologische Wirkung ausüben, als Lebensmittelzutaten zu beurteilen sind. Üben diese Zutaten bei vorhersehbarem Gebrauch eine arzneiliche Wirkung aus, so sind die Erzeugnisse nicht als Lebensmittel verkehrsfähig. Der Nachweis der pharmakologischen Wirksamkeit von Zutaten zu Lebensmitteln wird von hier aus als häufig schwierig beurteilt und bedarf einer jeweiligen Einzelbeurteilung. Der Vorschlag Bremens, dass arzneilich wirksame Zutaten, die als Monopräparate eine Arzneimittelzulassung haben, keine Lebensmittelzutaten sein können, fand keine Mehrheit im ALS. Unberührt von diesen Prüfungen ist im Einzelfall zu klären, ob es sich bei den Stoffen um neuartige Lebensmittel handelt.

Fünf teeähnliche Erzeugnisse wurden beanstandet, weil sie auch arzneiliche wirksame Zutaten wie Ginkgoblätter, Misteln, Johanniskraut, *Aloe ferox*, Eibischwurzeln und Wollblumenblüten in Mengen enthielten, die schon in den Bereich arzneilicher Anwendungen kamen. Eine pharmakologische Wirkung ist dann bei vorhersehbarem Gebrauch möglich und die Zutat somit kein Lebensmittel mehr.

Zudem ist in jedem Einzelfall zu prüfen, ob diese Zutaten überwiegend wegen ihres Nähr-, Geruchs- oder Geschmackwertes oder als Genussmittel in Lebensmitteln verwendet werden bzw. ob es sich um eine charakteristische Lebensmittelzutat handelt.

Auch die Kennzeichnung derartiger Produkte ist umstritten. Eine Hervorhebung der pharmazeutisch wirksamen Zutaten außerhalb der Zutatenliste wird abgelehnt, da dies als verdeckter Hinweis auf die Arzneimitteleigenschaft gewertet wird.

Fünf sogenannte „Schlankheitstees“ enthielten Sennesteeblätter, Sennaschoten und chinesischen Rhabarber als Laxative mit abführender Wirkung. Sennestee ist in Deutschland nur als Arzneimittel zugelassen und muss wegen der erheblichen Nebenwirkungen unter ärztlicher Aufsicht eingenommen werden. Die Proben wurden zusätzlich wegen erheblicher Kennzeichnungsmängel, russischer Schrift und der verbotenen Werbung als Schlankheitsmittel beanstandet.



16 weitere Tees und teeähnliche Erzeugnisse wiesen kleinere, z. T. aber auch gravierende Kennzeichnungsmängel auf. Diese reichten von fehlenden oder fehlerhaften Angaben des Mindesthaltbarkeitsdatums sowie der Loskennzeichnung, über unzureichende Verkehrsbezeichnungen und Zutatenlisten bis hin zum Fehlen jeglicher Kennzeichnung in deutscher Schrift. Ein teeähnliches Erzeugnis war völlig verschimmelt, wies keinerlei Kennzeichnung auf und der Verkäufer konnte keine Angaben zum Inhalt machen. Eine weitere Teeprobe wurde als irreführend beurteilt, weil sie einen hohen Anteil grober Stängel enthielt und

keinen charakteristischen Teeeruch und Geschmack aufwies. Zwei Instantzubereitungen für aromatisierte teeähnliche Getränke wurden beanstandet, weil in den Zutatenlisten kein „Aroma“ als Zutat aufgeführt war. Die festgestellten Teegehalte entsprachen bei den Eistegetränken der Kennzeichnung.

Warenkode 49 – Diätetische Lebensmittel:

51 Proben – 6 Beanstandungen (12 %)

Im Rahmen der Kooperation mit Niedersachsen wurden 51 Schokoladenerzeugnisse für Diabetiker untersucht. Bei 37 Produkten wurde die Nährwertkennzeichnung und bei sechs Produkten die einzuhaltenden Mindestwerte gemäß Kakaoverordnung überprüft.

In der Nährwertkennzeichnung einer Diätschokolade war ein Lactosegehalt von < 1g /100g angegeben. Ermittelt wurde jedoch ein Lactosegehalt von 2,2 g /100g. Bei einer weiteren Probe wurde der angegebene Fructosegehalt erheblich überschritten. Eine Diabetikerschokolade wurde wegen stark ausgeprägter Fettreifbildung als wertgemindert beurteilt.

Bei einer Diät Trüffelpralinenmischung fehlte der nach Zusatzstoffzulassungs-Verordnung erforderliche Hinweis: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.

Die Bezeichnung „mit Diät puffreis“ wurde als irreführend beanstandet.

Darüber hinaus waren Kennzeichnungsmängel, wie z.B. fehlende Angabe der Kakao-trockenmasse oder der Verkehrsbezeichnung zu beanstanden.

Warenkode 50 – Fertiggerichte, zubereitete Speisen

83 Proben - 15 Beanstandungen (18 %)

Ein halbes Baguettebrötchen, das als Verbraucherbeschwerde zu Untersuchung gelangte, wies einen hohen Gehalt an *Bacillus cereus*, Enterobacteriaceae und Hefen auf. Die Probe wurde als nicht zum Verzehr durch den Menschen und damit als nicht sicheres Lebensmittel beurteilt.

Eine weitere Beschwerdeprobe, ein Fertiggericht „Penne mit Sommergemüse“, wurde aufgrund eines Fremdkörpers, bestehend aus einem Bindfadenknäuel, beanstandet.

Wie in 2006 wurde im Berichtsjahr eine Untersuchung von Essen aus asiatischen Gastronomiebetrieben auf den Geschmacksverstärker Glutaminsäure mit dem Resultat, einer erneuten sehr hohen Beanstandungsquote, durchgeführt. 10 (45 %) von 22 Proben waren zu beanstanden. In drei Fällen war der zulässige Höchstwert von 10 g /kg Essen z. T. erheblich überschritten (der Maximalwert betrug 16,7 mg /kg), in den anderen Fällen fehlte die vorgeschriebene Kenntlichmachung des eingesetzten Geschmacksverstärkers.

Warenkodes 52, 53 - Gewürze, Würzmittel u.ä.:

39 Proben - 3 Beanstandungen (8 %)
(Ohne Einfuhrkontrollproben)

Bei einer Gewürzzubereitung fehlte die Verkehrsbezeichnung.

20 Zimtproben wurden auf Cumarin untersucht (siehe Kapitel 2.3.2 „Produktübergreifende Untersuchungen“).

14 Proben wurden auf Sudanrot analysiert. In keiner der Proben konnte Sudanrot festgestellt werden.

Eine Probe „Paprika süß“ wurde auf Ethylenoxid untersucht und beanstandet. Die zwei

weiteren Beanstandungen sind auf unzureichende Kennzeichnung zurückzuführen.

Warenkode 59 – Trinkwasser, Mineralwasser, Tafelwasser, Quellwasser:

52 Proben – 18 Beanstandungen (34%)

Die auffallend hohe Beanstandungsquote bei Mineralwässern (50%) resultierte aus der Tatsache, dass es sich bei den Proben überwiegend um Verdachts- und Beschwerdeproben handelte. So waren 100 % der Mineralwässer mit osteuropäischer Herkunft u. a. aufgrund ihrer gesundheitsbezogenen Werbeaussagen zu beanstanden.

Ein weiterer Schwerpunkt im Jahr 2007 war die Untersuchung von Eiswürfeln aus der Gastronomie im Hinblick auf die Trinkwasserqualität. Hier waren von 33 Proben neun (27%) wegen hygienischer Auffälligkeiten zu beanstanden. Außerdem wurde noch Wasser aus Spendern mikrobiologisch untersucht. Hier wurden fünf (42 %) von 12 Proben wegen hoher Keimzahlen beanstandet.

Warenkodes 82–86 - Bedarfsgegenstände:

53 Proben – 8 Beanstandungen

Die Proben wurden im Rahmen der Kooperation mit dem Land Niedersachsen durch den LMTVet entnommen und gelangten im Institut für Bedarfsgegenstände in Lüneburg zur Untersuchung. Bezüglich der Ergebnisse wird auf die gemeinsame Kommentierung der Proben im Jahresbericht des LAVES Niedersachsen verwiesen, den Sie unter der Adresse http://www.laves.niedersachsen.de/master/C25_031765_N1225_L20_D0_I826.html finden (Rubrik „Aktuelles und Service“ → „Publikationen“).

2.3.2 Ergebnisse Produktübergreifender Untersuchungen

Pflanzenschutzmittel

Die Ergebnisse der Untersuchungen sind im Kapitel 2.1.2 „Untersuchungsprogramm „Pflanzenschutz- /Pflanzenbehandlungsmittel““ aufgeführt.

Mykotoxinuntersuchungen

Mykotoxine sind niedermolekulare Stoffwechselprodukte aus Schimmelpilzen, die bei Mensch und Tier bereits in geringsten Mengen giftig wirken. Sie entstehen bei ungünstigen Bedingungen bereits auf dem Feld oder bei der Lagerung, beim Transport oder der Verarbeitung von Lebens- und Futtermitteln. Hohe Mykotoxingehalte können akut toxisch wirken, z.B. durch ihren Einfluss auf das Zentralnervensystem oder das Immunsystem. Manche Toxine wirken zudem krebserregend oder können bei chronischer Aufnahme Organschäden verursachen. Zu den für die Lebensmittelsicherheit relevanten Verbindungen gehören derzeit Aflatoxine (v.a. Nüsse, ölhaltige Samen, Gewürze), Patulin (Kernobst), Ochratoxin A (Kaffe, Gewürze, Trauben, Getreide), die Fusarien-Toxine Deoxynivalenol /Zearalenon /Fumonisine (Getreide) und Mutterkornalkaloide (Getreide).

- Aflatoxine

Im Jahr 2007 wurden insgesamt 116 Proben (inklusive 31 Einfuhrkontrollen, meist zwei bis drei Proben je Charge) Nüsse, Trockenfrüchte, Gewürze sowie Eisgrundmassen auf Gehalte an Aflatoxinen untersucht. Bei je einer Probe Haselnüsse (Import), Mandeln (Import), Pistazien und Eisgrundmasse Pistazie sowie bei zwei Proben Trockenfeigen wurden Höchstgehaltsüberschreitungen festgestellt.

- Ochratoxin

Ochratoxin wurde in 31 Proben Kaffee, fünf Proben Trockenfrüchte, einer Probe Paprikagewürz sowie in 17 Proben Wein untersucht. Aufgrund der Warnung im Schnellwarnsystem der EU wurden drei Chargen Instantkaffee untersucht. In zwei Proben wurden Gehalte von 39 und 118 µg /kg Ochratoxin festgestellt. Insgesamt wurden in 56 Proben Ochratoxingehalte von 0,3 bis 118 µg /kg ermittelt (Siehe auch Warencodes 33 und 46).

- Patulin

Im Jahr des Apfels wurden 14 Proben Apfelsaft und 14 Proben Apfelmus bzw. -kompott auf Patulin untersucht. Während der Großteil der Proben mit Patulingehalten < 2 µg /kg unauffällig war, wurden in zwei Proben trüber Apfelsaft deutliche Patulingehalte von 3,9 und 8,7 µg /kg bestimmt. In keiner Probe wurde der Höchstgehalt von 50 µg /kg Patulin für Apfelsaft und 25 µg /kg Apfelpüree überschritten.

- Deoxynivalenol (DON)

Insgesamt wurden 20 Proben auf Deoxynivalenol untersucht. Davon waren fünf Getreideproben, 14 Mehle oder Schrote und eine Probe Getreideflocken. In keiner der vorliegenden Proben wurde eine Höchstgehaltsüberschreitung festgestellt.

Untersuchungen zur Einfuhrkontrollen

Insgesamt wurden 31 Proben für die Grenzkontrollstellen analysiert, wobei zu berücksichtigen ist, dass eine Probe aus mehreren Unterproben bestehen kann.

- Nüsse und Trockenfrüchte auf Aflatoxine

Insgesamt wurden 21 Proben Haselnüsse und Erzeugnisse sowie Erdnüsse und Feigen auf Aflatoxine untersucht. Hiervon überschritten zwei Proben (Haselnüsse, Mandeln) die vorgeschriebenen Höchstgehalte.

- Gewürzproben (Paprikapulver, Chili- und Currypulver) auf Azofarbstoffe (z.B. Sudanrot)

Vier Importproben mit Vorführpflicht waren unauffällig.

- Hähnchenbrust

fünf Proben aus Brasilien wurden auf chlorierte Pestizide, Moschusverbindungen und PCB untersucht. Es wurden keine Auffälligkeiten festgestellt.

- Paprika

In der untersuchten, tiefgefrorenen Paprika wurden keine der oben genannten Rückstände nachgewiesen.

Acrylamid-Untersuchungen

Bei Acrylamid handelt es sich um ein toxisches Reaktionsprodukt, welches beim Backen, Braten, Rösten, Grillen oder Frittieren im Lebensmittel selbst entstehen kann. Ausgangsstoff der Reaktion ist Asparagin - eine Aminosäure; Acrylamid bildet sich daraus als Nebenprodukt der sogenannten Maillardreaktion bei der Erhitzung Stärke-haltiger Lebensmittel wie Kartoffeln oder Getreide. Aus Tierversuchen sind verschiedene gesundheits-schädliche Wirkungen bekannt. So kann Acrylamid die Nerven schädigen und Krebs auslösen. Am LUA Bremen werden im Rahmen der amtlichen LMÜ seit 2003 Acrylamid-Untersuchungen durchge-

führt. Liegt das Ergebnis für ein Produkt über einem vom BVL festgelegten Signalwert, so nimmt der LMTVet einen Dialog mit dem betroffenen, ortsansässigen Hersteller auf, um zu geeigneten Maßnahmen zur Acrylamid-Minimierung im Produktionsprozess zu gelangen.

Da eine Grenzwertfestsetzung zurzeit für Acrylamid weder toxikologisch begründbar noch technologisch umsetzbar ist, werden vom BVL im Rahmen eines dynamischen Minimierungskonzepts, dessen Ziel eine stufenweise Absenkung der Acrylamidgehaltes ist, sogenannte Signalwerte veröffentlicht, die unterschritten werden sollen. Diese Signalwerte werden durch eine ständige Auswertung der vorliegenden Daten mit dem Ziel der Reduzierung des Gehaltes an Acrylamid in Lebensmitteln den Erfordernissen angepasst. Aus diesem Grund wurde bei den vorliegenden Proben nur eine Empfehlung, den Acrylamidgehalt zu reduzieren, ausgesprochen.

Für Frühstückscerealien wurde ein Signalwert von 180 µg /kg festgelegt. Von den neun untersuchten Proben aus dieser Kategorie, überschritt eine diesen Wert deutlich. Der Hersteller erhielt aus diesem Grund eine Empfehlung. Von den 14 untersuchten Weihnachtsgebäcken überschritten zwei den vorgegebenen Signalwert. Eine Übersicht der Signalwerte für Gebäcke gibt Tabelle 3.

Eine Übersicht hinsichtlich der untersuchten Kaffeeproben findet sich im Kapitel 2.3.1 (Warencode 46).

Tabelle 3: Acrylamid-Signalwerte in Gebäck

Warengruppe	Signalwert [µg /kg]
Feine Backwaren aus Mürbeteig	300
Lebkuchen und lebkuchenhaltiges Gebäck	1000
Spekulatius	416

Cumarin-Untersuchungen

Insgesamt wurden Cumarin in acht Zimtsternproben, einer Lebkuchenprobe, drei weihnachtlichen, schokoladenhaltigen Süßigkeitenproben, 10 Teeproben und 20 Zimtproben analysiert.

Da zur Zeit die Festlegung von Höchstmengen für Cumarin aus Zimt für verschiedene Produktgruppen auf europäischer Ebene diskutiert wird, ist eine direkte Beanstandung nicht möglich. Eine toxikologische Abschätzung ist durch je nach Person variierende Aufnahmemengen limitiert.

Für die Produkte Zimtsterne, Lebkuchen, Milchreis /Griesbrei mit Zucker und Zimt, Müsliriegel, Frühstückscerealien, Glühwein, Kinderpunsch wurden im Herbst 2006 von den Bundesländern Eingreifwerte als Managementmaßnahme abgeleitet. Es zeigte sich, dass diese Werte von den untersuchten Produkten eingehalten werden. Weitere Erläuterungen zum Thema Cumarin finden sich auch im Kapitel 2.3.2 (Warenkode 47).

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe

Bei den polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAKs) handelt es sich um eine Substanzklasse, die aus ca. 250 verschiedenen or-

ganischen Verbindungen mit mindestens zwei miteinander verbundenen Benzolringen – sogenannten kondensierten Ringsystemen - besteht. Als Leitsubstanz bei der Analyse dient die Verbindung Benzo(a)pyren, die auch zur Beurteilung des Gesamt-PAK-Gehaltes in Lebensmitteln herangezogen wird. Aufgrund ihrer unterschiedlichen toxikologischen Eigenschaften ist eine Einteilung in „leichte“ (2-4 Ringe) und „schwere“ (5-7 Ringe) PAKs sinnvoll. Obwohl die akute Toxizität gering ist, sind v.a. die „schweren“ PAKs nachweislich krebserregend. PAKs entstehen bei der unvollständigen Verbrennung organischen Materials und sind überall in der Umwelt vorhanden. Sie können sich auch bei Herstellungs- und Behandlungsverfahren bilden, bei denen Lebensmittel stark erhitzt oder geräuchert werden.

Zur Datenerhebung wurde im Rahmen des BÜP 2007 die Rohware Kakaobutter auf Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe untersucht. Zusätzlich erfolgte eine Untersuchung von geräucherten Fleischwaren, die - genauso wie fünf Ölproben - zusätzlich zur Analytik auf Pflanzenschutzmittelrückstände auch auf PAKs untersucht wurden. Die Ergebnisse waren allesamt unauffällig.

Untersuchungen auf Sudanrot I-IV

Trotz eines fünffache empfindlicheren Untersuchungsverfahrens konnten erfreulicherweise auch im Jahr 2007 keine Sudanrotfarbstoffe nachgewiesen werden.

Nitrat in Salat und Gemüse

Nitrat ist eine anorganische Verbindung, die für die meisten Pflanzen unentbehrlich ist, da sie den im Nitrat enthaltenen Stickstoff für den Proteinaufbau benötigen. Dennoch gehört diese Substanz zu den kritischen Inhaltsstoffen pflanzlicher Erzeugnisse, da Nitrat unter bestimmten Umständen (z.B. durch bakterielle Umsetzung im Mundraum oder Magen) zu gesundheitsschädlichem Nitrit reduziert werden kann. Dieses kann u.a. bei Säuglingen den Sauerstofftransport im Blut behindern und dadurch eine „Methämoglobinämie“ verursachen. Eine weitere Gefahr besteht, wenn sich Nitrite mit sekundären Aminen, die in vielen Lebens- und Arzneimitteln vorkommen oder durch den Verdauungsprozess entstehen, im Organismus zu den kanzerogenen Nitrosaminen verbinden.

Hauptquelle für die menschliche Aufnahme von Nitrat ist Gemüse. Allerdings schwanken die Gehalte sehr stark in Abhängigkeit von der Gemüseart, der Anbaumethode sowie klimatischer Einflüsse (z.B. Sinken des Nitratgehaltes bei Belichtung). Zu

den Gemüsesorten, die Nitrat besonders gut speichern, gehören vor allem Blatt- und Wurzelgemüse wie Kopf- und Feldsalat, Mangold, Spinat, Rettich oder Ruccola.

Es wurden 21 Salat- und Gemüseproben auf Nitrat untersucht. Die Nitratgehalte im Tiefkühl-Spinat lagen bei nur 37 % des frischen Spinates. Dieses Ergebnis stimmt mit den Messungen der Vorjahre überein und kann mit den kontrollierten Anbau-, Ernte- und Verarbeitungsbedingungen beim Vertragsanbau für die Tiefkühlherstellung erklärt werden.

Die Gehalte im Ruccola liegen nach wie vor sehr hoch, hier sollten Höchstmengen festgelegt und die Verbraucher vor häufigem Verzehr größerer Mengen gewarnt werden.

Die Werte von Kopfsalaten und Eisbergsalaten lagen im üblichen Bereich unterhalb der Höchstmengen .

Tab. 4: Nitratgehalte in Salat und Gemüse 2007 (alle Angaben in mg je kg Frischgewicht)

	Probenzahl	von	bis	Mittelwert	Bemerkungen
Frischer Spinat	2	810	2060	1440	höher als Tiefkühlkost
Tiefkühl-Spinat	5	90	1090	525	nur 37 % der Frischware
Kopfsalat	6	740	1870	1315	Normale Werte
Eisbergsalat	3	630	1055	630	Normale Werte
Ruccola	5	2760	7670	4640	Handlungsbedarf (s.o.)

Radioaktivitätsuntersuchungen

Im Jahr 2007 wurden in Bremen insgesamt 133 Lebensmittel- und 17 Futtermittelproben von der Landesmessstelle für Radioaktivität am Institut für Umweltphysik (Fachbereich I der Universität Bremen) auf Radioaktivität hin untersucht. Bei den Proben handelte es sich um ein breites Spektrum von Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft, u.a. auch Meeresfisch, Milch, Milchprodukte, Obst, Gemüse und Säuglingsnahrung. Alle Messwerte waren nach gängiger Maßgabe des Strahlenschutzes unbedenklich.

Gentechnik in Lebensmitteln

Die seit April 2004 geltende EU-Verordnung für gentechnisch veränderte Organismen (GVO) in Lebensmitteln sieht eine Senkung des Grenzwertes um 0,1 % auf jetzt 0,9 % GVO-Anteil vor. Ab diesem Schwellenwert gilt eine Kennzeichnungspflicht für Lebensmitteln, die aus GVO bestehen oder diese enthalten. Anteile, die unterhalb dieser Marke liegen, werden von der amtlichen LMÜ als zufällig sowie technisch unvermeidbar eingestuft und sind daher nicht kennzeichnungspflichtig.

Im Berichtsjahr wurden durch den Kooperationspartner LI Braunschweig insgesamt 20

Proben Bremer Hersteller (u.a. Reis, Maisprodukte, Reis- und Sojahaltige Produkte, Fertigménüs) sowie 22 Schokoladenerzeugnisse (mit Lecithin aus Soja) untersucht. Die Lebensmittel können auf Bestandteile gentechnisch veränderter Linien der Pflanzengattungen Soja, Mais, Reis, Raps und Papaya untersucht werden. 2006 war die Analytik um den Nachweis der nicht zugelassenen Reislinien LLReis601, LLReis 62, LLReis06 und BT63 erweitert.

Bezüglich der Ergebnisse wird auf die gemeinsame Kommentierung der Proben im Jahresbericht des LAVES Niedersachsen verwiesen, den Sie unter der Adresse http://www.laves.niedersachsen.de/master/C25031765_N1225_L20_D0_I826.html (Rubrik „Aktuelles und Service“ → „Publikationen“).

Sonstiges

Weitere Aufgabengebiete waren Untersuchungen diverser Matrices u.a. auf Konservierungsstoffe, Süßstoffe, Coffein, Theobromin, Bestimmung von Fettsäuregehalten sowie die Untersuchung von Wasser- und Abwasserproben auf BTX, LHKW, SHKW und Pestizide (vgl. dazu auch Kapitel 7).

Auffällige Werte sind unter den jeweiligen Warenkodes aufgeführt.

2.4 Fleischhygiene

2.4.1 Schlachtzahlen und Untersuchungen

In den Schlachthöfen des Landes Bremen, die der amtlichen Überwachung des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes unterliegen, wurden im Berichtsjahr 400.576 Nutztiere geschlachtet und nach den fleischhygienerechtlichen Vorschriften untersucht, beurteilt und gekennzeichnet. Im Vergleich zum Vorjahr ergibt sich eine Zunahme von 19 % bei den geschlachteten Nutztieren.

Im Land Bremen sind drei zugelassene Schlachtbetriebe ansässig. Es handelt sich dabei zum einen um die Bremer Schlachthof GmbH in Bremen-Oslebshausen mit 297.863 geschlachteten Tieren, um die Schlachthof GmbH in Bremen-Nord mit 17.147 geschlachteten Tieren und um den Schlachthof Bremer-

haven mit einer Schlachtung von 85.566 Tieren.

Laut statistischem Bundesamt nahmen die Rinderschlachtungen in Deutschland im Jahr 2007 im Vergleich zum Jahr 2006 leicht um 1,8 % ab. Im Land Bremen war ein Rückgang um 4,8% zu verzeichnen. Die Schweineschlachtung folgt im Land Bremen ebenso dem Bundestrend. Die bundesweite Zunahme lag bei einem Plus von 6% , im Land Bremen hat es im abgelaufenen Jahr eine Steigerung von 25% bei der Schlachtung von Schweinen gegeben.

Tab. 5: Schlachtzahlen im Bundesland Bremen im Jahr 2007, zum Vergleich Zahlen des Vorjahres in Klammern.

	Bremen-Oslebshausen	Bremen-Nord	Bremen (gesamt)	Bremerhaven	Gesamtsumme
Rinder	21.622 (25.476)	2811 (2.559)	24.433 (28.035)	51.606 (51.640)	76.039 (79.675)
Schweine	276.231 (198.602)	13.889 (13.367)	290.120 (211.969)	33.960 (31.586)	324.080 (243.555)
Kälber	10 (0)	22 (5)	32 (5)	0 (0)	32 (5)
Schafe	0 (0)	425 (420)	425 (420)	0 (0)	425 (420)

Rinderschlachtung

In **Bremen** wurden von den 24.433 geschlachteten Rindern 123 Tiere, also ca. 0,5%, als untauglich beurteilt. 1.458 Schlachttierkörper, also 6,0%, wurden vorläufig beschlagnahmt und einer weiteren Untersuchung /Behandlung zugeführt .

Von den 51.606 in **Bremerhaven** geschlachteten Rindern wurden 352 Rinder, d.h. 0,7%, als untauglich beurteilt. 2.159 Rinder mussten bei der Fleischuntersuchung vom Untersuchungspersonal vorläufig beschlagnahmt werden (4,2% der Tiere). Nach der Maßgabe der VO (EG) Nr. 854/2004 zur amtlichen Überwachung wurden Labortests eingeleitet, weitergehende Untersuchungen zur Fleischbeschaffenheit (Messung des pH-Wertes), Untersuchungen zur Feststellung von Geruchsabweichungen durchgeführt. Unter amtlicher Überwachung werden sog. Teilschäden abschließend behandelt und beurteilt.

- Rückstandsuntersuchung

119 Rinder aus Bremen und 293 Rinder aus Bremerhaven wurden planmäßig auf Hemmstoffe untersucht. Im Rahmen des nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP) kamen 203 Proben des Landes Bremen in die Untersuchung. Hier gab es im vergangenen Jahr keinen Nachweis einer pharmakologisch wirksamen Substanz. Lediglich in Bremen wurde bei zwei Rindern ein positiver Befund im Rahmen der Stichprobenuntersuchung bei den Hemmstoffen verzeichnet. In Bremerhaven wurden drei Tiere hemmstoffpositiv getestet. Da aus dem positiven Ergebnis der Hemmstoffuntersuchung der Niere keine Maßnahmen für die Beurteilung des Tierkörpers folgen, wurden keine weiteren Maßnahmen eingeleitet. Die für den Herkunftsbetrieb örtlich zuständigen Veterinärämter wurden zur

weiteren Verfolgung über den Befund informiert.

- Bakteriologische Untersuchung

Bakteriologische Untersuchungen wurden aufgrund anatomisch-pathologischer Veränderungen bei 70 Rindern aus Bremen und zwei Rindern aus Bremerhaven eingeleitet, d.h. bei 0,12 % der Schlachtrinder.

- Untersuchung auf Finnen

Bei der Untersuchung auf Finnen des Rinderbandwurms (*Cysticercus bovis*) des Menschen (*Taenia saginata*) wurden in Bremen 35 Rinder, in Bremen-Nord fünf Rinder und in Bremerhaven 68 Rinder als schwachfinnig und damit tauglich nach Brauchbarmachung beurteilt. Die Diagnose Schwachfinnigkeit wurde bei 63 Kühen, 23 Färsen, vier Ochsen und 18 Bullen gestellt. Das Fleisch dieser beanstandeten Tiere wird einer definierten Gefrierbehandlung unterzogen.

- Testung auf BSE

Im Jahre 2007 wurden im Land Bremen 36.691 BSE-Tests (Bremen 6.556 ; Bremen-Nord 491, Bremerhaven 29.644) veranlasst. Darin enthalten sind alle Tiere, die ihrem Alter entsprechend pflichtgemäß untersucht werden mussten, sowie freiwillig getestete Tiere, die keine 30 Monate alt waren. Testpflichtig sind alle Tiere, die älter als 30 Monate sind. Alle durchgeführten Tests wiesen ein negatives Ergebnis auf.

- Interne Überprüfung

Mit einem Audit wurden der Personaleinsatz, die Organisation der Arbeitsabläufe sowie die Durchführung der amtlichen Kontrollen im Bereich der Rinderschlachtung in Bezug auf den Tierschutz bei der Anlieferung der

Schlachttiere, der Lebenduntersuchung und der Durchführung der Kontrollen gemäß der VO (EU) Nr. 854/2004 bei Rindern, die älter als sechs Wochen sind, überprüft.

Die Durchführung der vorgeschriebenen Tätigkeiten im Rahmen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung erfolgte an allen Standorten auf der Grundlage des geltenden Rechts und war nicht zu beanstanden. Unterschiede in der Organisation der fachlichen Arbeit sind bedingt durch den jeweils unterschiedlichen Aufbau der Schlachtlinien.

Schweineschlachtung

Auch im Jahr 2007 kamen im Bundesland Bremen wieder Schweine aus EU-Mitgliedsstaaten, in diesem Jahr insbesondere aus Dänemark, zur Schlachtung. Von den 290.120 Schlachtschweinen wurden in Bremen 633 Schweine für untauglich befunden. In Bremerhaven wurden von den 33.960 Schweinen 54 Tiere als untauglich beurteilt.

2007 wurden bei der Fleischuntersuchung vom Untersuchungspersonal in Bremerhaven und Bremen 9.824 bzw. 3,1% der Schlachtschweine vorläufig beschlagnahmt und anschließend weiteren Untersuchungen unterzogen, z. B. auf abweichende Fleischreifung, Wässrigkeit, mangelhafte Ausblutung, Farb- und Geruchsabweichung. Ein leichter Anstieg wurde im Vergleich zum Vorjahr durch die wachsende Zahl von Sauen verursacht, die zur Schlachtung kamen. Des Weiteren wurden bakteriologische Untersuchungen und Untersuchungen auf Rückstände veranlasst.

- Rückstandsuntersuchung

1.317 Schweine wurden in Bremen auf Hemmstoffe untersucht. In Bremerhaven wurde diese Untersuchung für 164 Schweine eingeleitet.

Bei drei Schweinen aus Bremen bzw. einem Schwein aus Bremerhaven wurden Hemmstoffe in den Nieren nachgewiesen. Eine Untersuchung auf Grundlage des NRKP wurde bei 119 Schlachtschweinen durchgeführt. Alle Befunde waren negativ. Während die Hemmstoffuntersuchungen vom LUA Bremen vorgenommen werden, erfolgen alle weiteren Analysen dazu im Rahmen der länderübergreifenden Kooperation beim Niedersächsischen LAVES im VI Oldenburg sowie im VI Hannover.

- Bakteriologische Untersuchung

Nach Einleitung von Labortests gemäß der VO (EU) Nr. 854/2004, wurden bei 18 Schweinen Rotlauferreger nachgewiesen und entsprechende fleischhygienerechtliche Beurteilung vorgenommen.

- Untersuchung auf Geschlechtsgeruch

2.515 nicht kastrierte männliche Schweine, Zwitter und Kryptorchiden, wurden beschlagnahmt und einer weiterführenden Untersuchung zugeführt. Wegen starken Geschlechtsgeruchs wurden 14 Tiere untauglich beurteilt.

- Trichinenuntersuchung

Alle Schlachtschweine wurden der Untersuchung auf Trichinen gemäß der VO (EU) Nr. 2075/2005 mit der Digestionsmethode unterzogen. Bei 71 Wildschweinen wurde ebenfalls eine Trichinenuntersuchung durchgeführt. Sowohl bei den Hauschweinen wie auch bei den Wildschweinen konnte kein Trichinennachweis geführt werden.

2.4.2 Transporte

Im Jahr 2007 sind in Bremerhaven 6.190 Tiertransporte registriert worden, in Bremen wurden 5.574 Tiertransporte gezählt. Bei der Anlieferung der Schlachttiere werden neben der Lebenduntersuchung auch die Transportfahrzeuge überprüft. Im Rahmen der amtlichen Schlachttieruntersuchungen wurden im Berichtsjahr für 14 Schlachtrinder in Bremen und 56 Schlachtrinder in Bremerhaven wegen gesundheitlicher Störungen Schlachtverbote ausgesprochen. Bei Schlachtschweinen wurde diese Anordnung in 76 bzw. 18 Fällen getroffen. Die betroffenen Tiere wurden unmittelbar getötet und der unschädlichen Beseitigung zugeführt. 233 Schweine und 16 Rinder wurden bereits tot angeliefert und ebenso der

unschädlichen Beseitigung zugeführt. In allen Fällen erfolgte eine zusätzliche Überprüfung der Transportbedingungen.

Für Fleischtransporte wurden im Jahr 2007 im Land Bremen insgesamt 885 amtliche Bescheinigungen erstellt, hierzu gehören Genusstauglichkeitsbescheinigungen, Veterinärzertifikate für Drittländer und BSE-Bescheinigungen. Die Hälfte dieser Bescheinigungen werden für Fleischlieferungen in die Russische Föderation erstellt. Das bestehende Zertifizierungssystem wird von Seiten der dortigen Behörde kritisch überprüft und führt immer wieder bundesweit zu Beanstandungen, wobei das Land Bremen bisher nicht betroffen war.

2.4.3 Überwachung betrieblicher Eigenkontrollen

Die Überprüfung der den Schlachtbetrieben angegliederten Zerlegebetriebe ist im Aufgabenbereich der amtlichen Tierärzte des Bereiches Fleischhygiene angesiedelt. Neben den vorgenommenen Hygienekontrollen wurden die Dokumentationen der betrieblichen Eigen-

kontrolle überprüft. Elemente der Überprüfung waren insbesondere die Systeme zur Rückverfolgbarkeit, die Personalschulungen sowie die Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz. Einen Schwerpunkt bildeten auch die bestehenden Krisenpläne.

2.5 Handelsklassenkontrollen

Einleitung

Die Aufgaben der Qualitätskontrolle (Marktordnungsrecht der Gemeinschaft) werden seit 1997 gemäß der Vereinbarung zwischen dem Senator für Wirtschaft und Häfen sowie der SAFGJS vom LMTVet des Landes Bremen durchgeführt. Die Qualitätskontrolle umfasst die Überwachung der Einhaltung von Qualitätsnormen und Handelsklassen bei Obst, Gemüse und Speisekartoffeln.

Der Berichtszeitraum erstreckt sich vom 01.11.2006 bis zum 31.10.2007 und bezieht sich auf das Kontrollgebiet Bremen (Stadtgemeinde).

Die Kontrollen erfolgen u.a. auf der Grundlage der nachfolgend genannten gesetzlichen Bestimmungen.

EG-Recht

- VO (EG) Nr. 2200/96 über die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse
- VO (EG) Nr. 1148/01 über die Kontrollen zur Einhaltung der Vermarktungsnormen für frisches Obst und Gemüse
- Spezielle VO (EG), die Vermarktungsnormen für bestimmte Erzeugnisse festsetzen

Nationales Recht

- Handelsklassengesetz (HKG) vom 23.11.1972 (BGBl. I, Nr. 128 vom 02.12.1972, S. 2201)
- Anpassung der deutschen Rechts- und Verwaltungsvorschriften
- Verordnung über EG- Normen für Obst und Gemüse vom 09.10.1971
- Verordnung zur Durchführung der gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse (EG-Obst- und Gemüse- Durchführungsverordnung) vom 29.01.2004

Durchführung der Qualitätskontrollen

Aufgrund der positiven Erfahrungen, die mit der engen Zusammenarbeit der Abteilungen Lebensmittelüberwachung und Qualitätskontrolle in den zurückliegenden Jahren gewonnen wurden, ist mit Wirkung vom 01.01.2007 die Aufgabe der Konformitätskontrollen im Lande Bremen beim LMTVet neu organisiert worden. So wurde ein erfahrener Sachbearbeiter aus dem Bereich der Lebensmittelüberwachung mit den Aufgaben der Organisation des Aufgabengebietes sowie der schwerpunktorientierten Überwachung der Großhandelsbetriebe und Verteilerzentren beauftragt. Durch diese Neuerung konnte die Kooperation zwischen beiden Aufgabengebieten

sowohl auf organisatorischer als auch auf fachlicher Ebene gestärkt werden. Doppelkontrollen der überwachungspflichtigen Betriebe wurden vermieden, da die durchgeführten Überprüfungen neben den Qualitätskontrollen auch die lebensmittelrechtliche Überprüfung umfasste.

Aufgrund neuer Anforderungen an die Aufgabe der Qualitätskontrolle für Obst und Gemüse wurde eine Umgestaltung der Kontrollen hinsichtlich einer risikoorientierten Überwachung erforderlich. Im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse ist die Durchführung von Stichprobenkontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der EU-Normen verbindlich vorgeschrieben. In der VO (EG) Nr.

1148/2001 vom 12. Juni 2001 wird das Kontrollwesen neu geregelt. Danach sind die Inhalte einer landesinternen Unternehmerdatenbank jährlich der BLE weiterzuleiten. In einer Bund-Länder-Vereinbarung hat sich Bremen zu dieser Meldung verpflichtet, die gleichzeitig an die Einführung der Kontrollen auf der Grundlage einer Risikobewertung gekoppelt ist, wobei die Definition von „Risiko“ von der im Lebensmittelrecht abweicht.

2007 lag ein Schwerpunkt der Kontrollen – wie bereits in den Vorjahren - auf dem Großmarkt (Frischezentrum Bremen) und den großen Verteilerzentren

Ergebnisse der Kontrolltätigkeit

Insgesamt wurden im Berichtszeitraum 338 Kontrollen durchgeführt und 93 Beanstandungen ausgesprochen. Dabei beinhalteten die Kontrollen mit Beanstandung teilweise mehrere Mängel.

Die häufigsten Beanstandungsursachen lagen in der fehlerhaften oder aber völlig fehlenden Angabe einer Handelsklasse und ließen sich überwiegend im Einzelhandel und auf Wochenmärkten lokalisieren. Im Zusammenhang mit der neuen Zuständigkeit konnten aber auch

die Kontrollen auf der Großhandelsebene intensiviert werden.

Besonderheiten

Im Berichtszeitraum wurde in drei Fällen den Hinweisen niedersächsischer Qualitätskontrolleure nachgegangen, die die von einem Bremer Fruchtgroßhändler gelieferte Ware im Rahmen ihrer Großhandelskontrollen (Zentrallager in Niedersachsen) bemängelt hatten.

In einem Fall konnte die Beanstandung der Ware bestätigt werden. Der verantwortliche Lebensmittelunternehmer wurde mündlich verwarnet. In einem weiteren Fall wurde angeordnet, dass die beanstandete Partie herabgestuft wurde. Bei Kontrollen auf der Einzelhandelsstufe (Lebensmitteldiscounter) musste wiederholt festgestellt werden, dass lose angebotene, normpflichtige Ware, mit irreführenden Angaben bezüglich der Herkunftsländer gekennzeichnet wurde. Dies war, wie sich durch nachfolgende Ermittlungen ergab, auf eine fehlerhafte Organisation des Bremer Großhändlers zurückzuführen, der die Ware mit fehlerhafter Kennzeichnung auslieferte. Die Verfahrensweise wurde umgehend geändert.

Tab. 6: Überblick zu Beanstandungen bei Handelsklassenkontrollen 2007

Anzahl Kontrollen gesamt	338
Mangel: Keine Klassenangabe	24
Mangel: Falsche Klassenangabe	51
Mangel: Fehlende Herkunftsangabe	42
Kontrollen ohne Beanstandung	245

3. Futtermittelüberwachung

Die amtliche Futtermittelüberwachung ist per Staatsvertrag zwischen den Ländern Niedersachsen und Bremen vom 01.07.2004 seit Anfang des Jahres 2005 in die Zuständigkeit des LAVES übergegangen.

Die Mitarbeiter des LAVES kontrollieren die Futtermittelbetriebe des Landes Bremen in

regelmäßigen Abständen. Die Ergebnisse dieser Kontrollen werden als Teil der vom BVL veröffentlichten gemeinsamen Futtermittel-Jahresstatistik dargestellt.

Die jeweils aktuellste Fassung der Statistik ist unter www.bvl.bund.de auf der Internetseite des BVL in der Rubrik Futtermittel einzusehen.

4. Tierschutz und Tiergesundheit

4.1 Tierschutz

4.1.1 Fachgebiet Tierschutz im Referat 32

Der Tierschutz hat im Land Bremen eine hohe gesellschaftliche und politische Bedeutung. Im Jahre 2007 wurde eine Petition aus dem Bereich Tierschutz in Berichten des Petitionsausschusses veröffentlicht, zu der von hier vorab Stellung genommen wurde. Diese setzte sich inhaltlich mit der Einrichtung eines Tierschutzsuperfonds (Eingabe-Nr. L 16/244) auseinander. Nähere Informationen dazu sind unter der Internet-Adresse www.bremische-buergerschaft.de (Bremische Bürgerschaft, Landtag, 16. Wahlperiode: Drucksache 16/1380 zu erhalten.

Die SAFGJS ist außerdem die zuständige Behörde für Anträge auf genehmigungspflichtige sowie für Anzeigen anzeigepflichtiger Tierversuche, die im Referat 32 bearbeitet werden. Im Berichtsjahr 2007 wurden sieben Anträge auf genehmigungspflichtige Tierversuchsvor-

haben abgeschlossen und genehmigt. Im Rahmen der Genehmigungsverfahren tagte die Tierschutzkommission zwei mal. 2007 wurden keine anzeigepflichtige Tierversuche gemeldet. Die 5. Sitzungsperiode des Bremer Tierschutzbeirats endete am 30.11.2007. Die Vorschläge für Vertreter im Beirat durch den Deutschen Tierschutzbund - Landesverband Bremen, die Tierärztekammer Bremen, die Kirchen in Bremen und die Fraktionen der Bremischen Bürgerschaft zur Neubesetzung des Gremiums lagen 2007 noch nicht vollständig vor. Der Beirat berät über Tierschutzangelegenheiten mit Bezug auf das Land Bremen und auf Bundesebene sowie über Rechtsentwicklungen auf EU-Ebene.

Auf Referatsebene waren nationale Rechtssetzungsangelegenheiten (z. B. Einführung des Zirkuszentralregisters und des Prüf- und

Zulassungsverfahren für serienmäßig hergestellte Stalleinrichtungen), zur Umsetzung von EU-Recht auf Bund-Länderebene sowie Fragen zur Rechtsauslegung und Hinweise für den Vollzug zwischen den Ländern und im Land Bremen, zu bearbeiten. Dabei stellte die - in den meisten Teilen - seit Januar 2007 direkt geltende EU-Verordnung Nr. 1/2005 über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen den Schwerpunkt.

An dieser Stelle wird auf den umfangreichen Tierschutzbericht 2007 der Bundesregierung hingewiesen, der über den Stand der Ent-

wicklung des Tierschutzes in den Jahren 2005 und 2006 informiert. Dieser kann im Internet unter www.bmelv.de unter der Rubrik Tierschutz heruntergeladen werden. Der Tierschutzbericht wird nach Rechtsänderung zukünftig nicht mehr alle zwei Jahre sondern alle vier Jahre erscheinen.

Zur Einführung des Verbandsklagerechts für Tierschutzvereine auf Landesebene siehe unter 1.2.1 Rechtsentwicklung.

4.1.2 Überwachung durch den LMTVet

Die folgende Tabelle zeigt die Entwicklung der im Rahmen der Tierschutz-Überwachung im Land Bremen durchgeführten Kontrollen und

die daraus resultierenden Ordnungswidrigkeiten- und Strafverfahren seit dem Jahr 2003.

Tab. 7: Überblick zur Tierschutzüberwachung im Land Bremen 2003-2007

	2003	2004	2005	2006	2007
Anlass-bezogene Kontrollen	665	1.017	827	752	791
Ordnungswidrigkeiten und Strafverfahren	45	63	46	52	89

Bremen

Die amtliche Tierschutzarbeit befindet sich oftmals in einem Spannungsfeld zwischen der um einzelne Tiere besorgten Bevölkerung und dem rechtlich und fachlich umsetzbaren Tierschutz. Hierbei geht es der Bevölkerung bis zum Greifen der Maßnahmen häufig nicht schnell genug bzw. die von besorgten Tierschützern erwarteten Maßnahmen decken sich

nicht dem fachlich Vertretbaren. Oftmals bedarf es eingehender Aufklärung über verhältnismäßiges und angemessenes Verwaltungshandeln sowie rechtlich einzuhaltende Fristen, sofern keine Gefahr im Verzug ist. Darüber hinaus gestaltet sich die Tierschutzarbeit in den Fällen schwierig, bei denen es um einmalige Handlungen, z.B. das Treten einer Katze oder das kurzfristige Hängen eines Hundes am Halsband über ein Geländer geht,

jedoch vorhandene Zeugen aus Angst vor Repressalien keine Aussagen machen wollen. Sichtbare (Verhaltens-)Veränderungen an den Tieren sind oftmals nicht festzustellen und Maßnahmen somit kaum zu treffen.

Im Jahr 2007 erreichten den LMTVet in der Stadt Bremen 326 Beschwerden aus der Bevölkerung, aus denen 497 Kontrollen resultierten. 37 Straf- und 31 Bußgeldverfahren wurden eingeleitet sowie in vier Fällen Tierhaltungsverbote ausgesprochen. Ein Tierhaltungsverbot betraf den Farbrattenhalter, welcher im Vorjahr wegen der großen Anzahl Ratten aufgefallen war (vgl. Jahresbericht 2006). Dieser hielt in einer neuen Wohnung innerhalb einer kurzen Zeit wieder an die 300 Tiere. Ein Teil der Ratten war an Leptospirose erkrankt, was zudem zu einer schweren Erkrankung des Tierhalters führte. Neben dem Haltungsverbot und der Fortnahme der Tiere wurde ein erneutes Bußgeldverfahren eingeleitet. In 29 Fällen wurden Tiere den jeweiligen Tierhaltern fortgenommen. Insgesamt kann festgestellt werden, dass sich auf Grundlage der vorgestellten Zahlen die quantitative Arbeit im Bereich Tierschutz im Vergleich zum Vorjahr gleich bleibend darstellt. Lediglich die Zahl der eingeleiteten Straf- und Bußgeldverfahren hat sich um 44% erhöht. Diese Steigerung liegt begründet in der Schwere der vorgefallenen Sachverhalte, da rechtliche Grundlagen bzw. personelle Strukturen im Tierschutzbereich im Jahr 2007 unverändert waren. So werden Auffälligkeiten bei Tieren, die auf dem Schlachthof Bremen angeliefert werden, rigoros verfolgt und geahndet. So betrug die Geldbuße für ein Schwein, welches mit einer massiven Umfangsvermehrung am Bein dort angeliefert wurde und dadurch länger anhaltende Schmerzen und Leiden hatte, 1.200 Euro. Diese Geldbuße wurde durch Gerichtsurteil bestätigt.

Weiterhin „bemerkenswert“ war eine Kaninchenhaltung in einer Wohnung. Dort lebten ca. 20 Kaninchen ohne jegliche Einstreu in einem Zimmer zusammen mit ca. vier toten Kaninchen. Futter und Wasser waren nicht vorhanden. Die lebenden Kaninchen hatten das Sofa total zerfressen. Auf dem Fußboden häufte sich der Kot, welcher schon verschimmelt und getrocknet war, sodass ein Arbeiten in dem Raum nur mit Schutzmaske möglich war.

Derzeit erfolgen rechtlich weit reichende Änderungen der Regelungen zu Tiertransporten, begründet auf einer neuen EU-Rechtssetzung. Anlässlich 47 zusammen mit der Verkehrspolizei durchgeführter Kontrollen, sowohl im Hinblick auf internationale Transporte auf der BAB1 wie auch im Zugangsbereich des Schlachthofes, bei dem vermehrt regionale Transporteure Tiere anliefern, wurden erfreulicherweise nur kleine Mängel festgestellt, welche jedoch nicht die Haltung der Tiere auf den Transportfahrzeugen betraf sondern vielmehr formaler Art waren. Es ist aber auch festzustellen, dass die weiten internationalen Transporte in der Regel nicht über die Bremen umgebenden Autobahnen durchgeführt werden sondern vorwiegend über die Nord-Süd-Achse der BAB 7 verlaufen.

Im Bereich der Zoofachgeschäfte ist derzeit eine Konzentrationstendenz zu verzeichnen, wobei v.a. kleinere Geschäfte ihre Tierhaltungen aufgeben. Dies liegt sicherlich einerseits an der Altersstruktur innerhalb der Betriebe, zum anderen aber auch an anderen Vermarktungswegen z. B. über das Internet. Hier wird zukünftig ein Schwerpunkt der tierschutzrechtlichen Überwachung zu suchen sein, um sog. schwarze Schafe ausfindig zu machen, bei denen die tierschutzrechtlichen Mindestanforderungen nicht eingehalten werden.

Ein weiteres tierschutz- aber auch tierseuchenrechtliches Problem stellt das Mitbringen von Hunden und Katzen aus Ost- oder Südeuropa dar. Getragen von Tierschutzgedanken werden diese Tiere selbst oder über Transportpaten (z.B. Flugpaten über den Bremer Flughafen) nach Deutschland gebracht. Die Vermittlung dieser Hunde bzw. Katzen findet durch Privatpersonen oder über Vereine statt, wobei die Tiere, hier in Deutschland angekommen, zunächst bei sog. Pflegestellen untergebracht werden. Die Vermittlung der Tiere ist oftmals sehr lukrativ, sodass die Zahl solcher Organisationen zunimmt. Sowohl die Pflegestellen wie auch die Organisationen benötigen eine Erlaubnis nach § 11 Tierschutzgesetz, damit der sachkundige, verantwortliche Umgang mit den Tieren sichergestellt ist. Derzeit ist keine derartige Organisation oder Pflegestelle in Bremen zugelassen, obwohl es Anzeichen gibt, dass beide vorhanden sind. Auch unter Berücksichtigung des vermeintlichen Tierschutzgedankens ist der Import von Straßenhunden und -katzen jedoch als äußerst problematisch für die Tiere zu sehen, da hiermit das tatsächliche Problem am Herkunftsort nicht gelöst wird. Weiterhin handelt es sich in aller Regel um selbstständig agierende Tiere oder Junghunde, die ihre Sozialierungsphase zur Vorbereitung auf den Transport in der Quarantäne eines Tierheim verbracht haben und damit isoliert von Umweltreizen waren. Oft sind solche Tiere in Deutschland erheblich überfordert, da sich die Welt hier vollkommen von ihrem bisherigen Aufenthaltsort unterscheidet. Häufig leiden die Tiere unter Anpassungsschwierigkeiten, permanenter Überforderung und Dauerstress, gepaart mit einem geschwächten Immunsystem und dem Auftreten von „exotischen“ Erkrankungen. Diesen Organisationen und Pflegestellen wird

im Jahr 2008 unser vermehrtes Augenmerk gelten.

Bremerhaven

2007 wurden im Bereich Tierschutz in Bremerhaven 294 anlassbezogenen Kontrollen durchgeführt. In 21 Fällen wurden Straf- und Ordnungswidrigkeitsverfahren eingeleitet, in 25 Fällen wurden Tierhalter Tiere fortgenommen und anderweitig pfleglich untergebracht.

Besondere Erwähnung soll hier die gute und effektive Zusammenarbeit mit dem Tierheim Bremerhaven finden, da alle Tiere dort untergebracht werden konnten und somit ein rascher und positiver Ausgang zum Wohle der betroffenen Tiere erreicht werden konnte.

Im Folgenden werden einige besonders schwerwiegende Fälle aus Bremerhaven dargestellt.

In einer Gartensiedlung wurde ein völlig abgemagerter Hund mit starkem Ekto- und Endoparasitenbefall (Floh- und Wurmbefall) sowie Hautveränderungen mit Haarausfall vorgefunden, der im Nachhinein wegen einer schweren Hüft-Displasie eingeschläfert werden musste. Der Halter erhielt ein Tierhaltungsverbot.

Aus einer Wohnung, die von der Hausbesitzerin wegen massiven Schädlingsbefalls begast wurde, mussten drei Reptilien fortgenommen und anderweitig untergebracht werden.

Einer Frau, die ein Haltungsverbot für Tiere aller Arten erhalten hatte, wurden innerhalb eines Monats dreimal Katzen und Zwergkaninchen aus der Wohnung fortgenommen.

Eine Golden-Retriever-Hündin wurde einem Halter aus einer verwahrlosten Wohnung fortgenommen. Sie litt u.a. an einer schweren Hüft-Displasie mit chronischen

schmerzhaften Entzündungserscheinungen des Hüftgelenks und konnte nur noch eingeschläfert werden.

Eine Mischlingshündin hat ihre neugeborenen zwei Welpen nicht akzeptiert und durch Bisse schwer verletzt. Die Welpen wurden der Halterin im Alter von wenigen Tagen fortgenommen und anderweitig untergebracht. Im Tierheim Bremerhaven wurden sie mit der Flasche aufgezogen. Einem Welpen musste aufgrund der von der Mutterhündin beigebrachten Verletzung ein Auge entfernt werden. Die Hündin wurde auf Veranlassung unserer Behörde kastriert. Gegen die Frau wurde ein Verfahren eingeleitet, die Welpen wurden anderweitig veräußert.

Eine stark abgemagerte Schäferhündin wurde mit 12 neugeborenen Welpen aus einer vernachlässigten Haltung fortgenommen. Die Hündin und die Welpen wurden umgehend tierärztlich versorgt und anderweitig pfleglich untergebracht. Hier wäre eine Aufzucht der Welpen ohne die intensive Unterstützung durch das Tierheim Bremerhaven nicht möglich gewesen.

Ein angetrunkenener Mann warf eine seiner Katzen an die Wand, die nach Fortnahme durch unsere Behörde in tierärztliche Behandlung gegeben wurde. Leider musste das Tier jedoch wegen Erblindung und eines massiven Schädel-Hirn-Traumas letztlich eingeschläfert werden. Gegen den Halter wurde ein Strafverfahren eingeleitet.

Ein Yorkshireterrier wurde aus einer Wohnung im zweiten Stock geworfen, dabei brach er sich u.a. ein Bein. Der Hund wurde umgehend tierärztlich versorgt, gegen den Halter wurde ein Strafverfahren in die Wege geleitet.

Eine Jugendpflegeeinrichtung wies auf die Haltung eines Dalmatiners und dreier Kaninchen in einer Wohnung hin. Die Mutter war für einen Monat abwesend und hatte ihren 13jährigen Sohn mit der Pflege der vier Tiere beauftragt. Die stark abgemagerten und vernachlässigten Tiere waren voller Ekto- und Endoparasiten. Sie wurden aus der Wohnung fortgenommen, umgehend tierärztlich versorgt und anschließend anderweitig pfleglich untergebracht.

Eine im Hüftbereich schwer verletzte Mischlingshündin wurde auf einem Friedhof an einem Grabstein angebunden aufgefunden. Nachforschungen ergaben, dass die Hündin aus Portugal eingeführt worden war und dann den Weg durch viele Hände antrat. Es ist unklar, wer der letzte Halter war.

In Bremerhaven wurden 2007 weiterhin eine steigende Anzahl von Tieren vorgefunden, die nach dem Auszug der Halter allein und unversorgt in der Wohnung zurückgelassenen wurden. In solchen Fällen sind die Halter auch in Zusammenarbeit mit der Kriminalpolizei nur selten auffindbar.

4.2 Tierseuchenbekämpfung

4.2.1 Fachgebiet Tierseuchen im Referat 32

Im Berichtsjahr 2007 blieb das Thema Geflügelpest weiterhin aktuell, obwohl es nicht mehr so stark wie im Vorjahr im öffentlichen Fokus stand. In Deutschland wurden Infektionen mit hochpathogenem aviärem Influenzavirus des Typs H5N1 Asia bei Hausgeflügel in einem Kleinbestand mit Freilandhaltung in Thüringen, in zwei Großbeständen mit Entenhaltung in Bayern sowie in einem Hühnerkleinbestand in Brandenburg festgestellt. Darüber hinaus wurden 326 Infektionen bei Wildvögeln in Bayern, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen nachgewiesen. Im August 2007 erfolgte die bislang letzte Feststellung HPAIV bei Wildvögeln in Deutschland. Die zahlreichen Nachweise von HPAIV H5N1 Asia bei Wildvögeln belegen die Präsenz des Virus in der einheimischen Wildvogelpopulation.

In anderen europäischen Staaten wurde zwischen Juli und August 2007 HPAIV H5N1 bei Wildvögeln in Frankreich (Ostlothringen) und der Tschechischen Republik (Südmähren) nachgewiesen. Im Juni bzw. Juli kam es in der Tschechischen Republik auch zu mehreren Ausbrüchen bei Hausgeflügel in der Region Pardubicky. Im November folgten Ausbrüche im Vereinigten Königreich (Suffolk) und in Rumänien (Tulcea). Im Dezember wurden ein Fall bei Geflügel in der Russischen Föderation sowie mehrere Fälle bei Geflügel und Wildvögeln in Polen berichtet.

Die für den Menschen ungefährliche Blauzungenkrankheit, die im Herbst 2006 erstmals in Deutschland auftrat, hat sich im Jahre 2007 erheblich in der Fläche ausgebreitet. Über

das deutsche Tierseuchennachrichtensystem (TSN) wurden 20.806 Fälle der Blauzungenkrankheit im Jahr 2007 gemeldet. In Bremen traten im Berichtsjahr sieben Fälle bei Rindern auf; Bremerhaven war nicht betroffen. Die Blauzungenkrankheit hat bundesweit zu erheblichen Verlusten vor allem in Schafhaltungen geführt.

Im Jahre 2007 machte das aus Asien eingeschleppte Koi-Herpesvirus nicht nur in Nutzkarpfenhaltungen Probleme, sondern es kam zu einer ganzen Reihe von Ausbrüchen der Infektion in Koi-Karpfenhaltungen über den Zierfischgroßhandel; insgesamt wurden so 229 Ausbrüche festgestellt, ohne dass dabei allerdings das Land Bremen betroffen war.

Aber auch wenn kein unmittelbarer Seuchenausbruch zu verzeichnen ist, bleibt eine indirekte Betroffenheit nicht aus, was sich an der Vielzahl der im Folgenden geschilderten Aktivitäten deutlich erkennen lässt. Die Bearbeitung von Fragen der Tierseuchenbekämpfung hatte im Jahre 2007 wiederholt mit dem Thema Geflügelpest, aber auch mit der Blauzungenkrankheit einen Schwerpunkt.

Auf Referatsebene waren insbesondere nationale Rechtssetzungsangelegenheiten, auch zur Umsetzung von EU-Recht auf Bund-Länderebene, Fragen zur Rechtsauslegung für den Vollzug, die Koordination konkreter Bekämpfungsmaßnahmen zwischen den Ländern und im Land Bremen u. a. zu den vorgenannten Tierkrankheiten zu bearbeiten. Dabei werden Maßnahmen zur Bekämpfung dieser Tierseuchen maßgeblich durch EU-Recht bestimmt

und der Lage entsprechend ständig angepasst; so musste beispielsweise die nationale Verordnung zum Schutz vor der Verschleppung der Blauzungenkrankheit im Berichtsjahr 15 mal geändert werden.

Ergänzende Erläuterungen zur Geflügelpest, zur Blauzungenkrankheit und zu weiteren Tierseuchen finden sich im nachfolgenden Kapitel 4.2.2.

4.2.2 Überwachung durch den LMTVet

Geflügelpest

Die Bedrohung einheimischer Nutzgeflügelbestände durch hochpathogene aviäre Influenzaviren (HPAIV) hatte grundsätzlich auch im Berichtsjahr Bestand. Es trat zwar kein Infektionsfall im Land Bremen auf, nach wie vor wurde jedoch das Risiko von Viruseinträgen in Hausgeflügelbestände durch Kontakt mit wild lebenden Vögeln und durch illegale Einfuhren als hoch, durch kontaminierte Erzeugnisse als mäßig eingestuft.

Das umfangreiche und schwer zu handhabende Konglomerat an Bundesvorschriften zur Geflügelpestbekämpfung wurde 2007 im Oktober durch die zusammenführende und umfangreiche „Verordnung zum Schutz gegen die Geflügelpest“ abgelöst.

Die Verpflichtung zur Aufstallung von Hausgeflügel in sogenannten avifaunistisch wertvollen Gebieten (gemeint sind Gebiete, in denen mit hoher Wahrscheinlichkeit Kontakte von Haus- zu Wildvögeln zu erwarten sind) blieb dadurch während des gesamten Berichtsjahres unberührt. Für Bremen bedeutete diese Regelung, wie bereits im Vorjahr, dass nur wenige Nutzgeflügelbestände, vor allem in unmittelbarer Nähe der Flussläufe von Wümme, Lesum und Weser, hinsichtlich der Aufstallung zu reglementieren waren.

Blauzungenkrankheit

Die nur durch stechende Insekten der Gattung Culicoides, sogenannte Gnitzen, und nur von einem Tier auf das andere übertragbare Viruskrankheit der Wiederkäuer hat sich im Laufe des Berichtsjahres nahezu über das gesamte Bundesgebiet verbreitet. Aufgrund des gleichförmigen Durchseuchungsstatus wurde damit das innerstaatliche Verbringen empfänglicher Tiere praktisch ohne Auflagen möglich. Lediglich das Verbringen in noch restriktionsfreie Gebiete war nach wie vor mit der Behandlung der Tiere mit insektenabweisenden Mitteln (sog. Repellentien) und geeigneter Desinfektion der Transportmittel verbunden. In der nationalen „Verordnung zur Durchführung gemeinschaftsrechtlicher Vorschriften über Maßnahmen zur Bekämpfung, Überwachung und Beobachtung der Blauzungenkrankheit“ finden sich die entsprechenden rechtlichen Voraussetzungen.

In der Anwendung sichere Impfstoffe gegen den hier relevanten Virustyp BTV 8 standen 2007 noch nicht zur Verfügung. In Bremen gelangten insgesamt sieben infizierte Rinder zur amtlichen Kenntnis, die ohne spezifische Konsequenzen in ihren Beständen verblieben.

An Monitoring-Maßnahmen war das Land Bremen insofern beteiligt, als der LMTVet einen hiesigen Landwirt im Rahmen einer

Studie der Universität Oldenburg zur Betreuung einer Gnitzenfalle veranlassen konnte.

BHV1 /IBR

Die BHV1-Sanierung, d.h. die flächendeckende Bekämpfung der Infektion von Rindern mit dem Bovinen Herpes Virus Typ 1 stagnierte im Berichtsjahr hinsichtlich der Statistik. Nichtsdestotrotz befinden sich die wenigen Bestände, in denen noch seropositive Rinder (sog. Reagenten) vorhanden sind, mittels geeignetem Hygienemanagement auf bestem Wege zum Status „BHV1-frei“. Der Anteil an BHV-1-freien Rinderbeständen im Sinne der BHV1-Verordnung verblieb bei 87%.

Kontrollen landwirtschaftlicher Betriebe

Im Berichtsjahr führte der LMTVet in landwirtschaftlichen Betrieben 43 Fachrechtskontrollen durch. 18 davon bezogen sich auf Überprüfungen hinsichtlich Kennzeichnung und Registrierung gemäß Viehverkehrsverordnung, 15 auf tierseuchenrechtlich vorgeschriebene Blutuntersuchungen bzw. Kennzeichnungsmaßnahmen. neun Kontrollen hatten einen tierschutzrechtlichen Anlass und in einem Fall wurde die Lebensmittelsicherheit überprüft.

In zehn Fällen gab es Grund für Beanstandungen: zweimal waren Termine für Untersuchungen auf BHV1 nicht eingehalten worden, in sieben Fällen waren Rinder, Schweine oder Geflügel nicht ordnungsgemäß registriert und in einem Fall waren Ziegen nicht gekennzeichnet. Über mündliche Anweisungen hinaus waren keine Sanktionen erforderlich.

Tierseuchenübung

Am 26. September 2007 nahm der LMTVet mit gutem Erfolg an einer durch das Land Niedersachsen organisierten Übung mit dem Schwerpunkt der Bekämpfung der Klassischen Schweinepest teil.

Tollwut

Im Berichtsjahr blieb das Land Bremen frei von Tollwut und liegt damit hinsichtlich des zeitnah angestrebten Tollwutfreiheitsstatus im Trend für das gesamte Bundesgebiet.

BSE

Auch 2007 musste aus Bremen kein Fall von BSE angezeigt werden.

Auftreten und Bekämpfung der Amerikanischen Faulbrut (AFB) bei Honigbienen

Im Berichtsjahr bestand das bereits 2004 festgelegte Faulbrut-Sperrgebiet in Oberneuland weiter fort. In Kattenturm musste aufgrund eines Seuchenneuausbruchs Anfang Juli ein Sperrgebiet errichtet werden. Ein Seuchenausbruch auf zwei Bienenständen innerhalb derselben Imkerei, in der Vahr und in Woltmershausen, führte in beiden Stadtteilen im November 2007 zur Errichtung von Sperrgebieten. In den im Berichtsjahr neu eingerichteten Sperrgebieten war die Seuche auf relativ wenige Bienenstände und Völker begrenzt – im Gegensatz zu dem Seuchenzug in den Jahren 2004 und 2005. Die Nachuntersuchungen werden 2008 fortgesetzt.

Im Rahmen von Verdachts- und Nachuntersuchungen in und außerhalb der Sperrgebiete wurden insgesamt 174 Futterkranzproben zum

Nachweis des Erregers der Amerikanischen Faulbrut (*Paenibacillus larvae*) oder dessen Überdauerungsstadien (Sporen) gezogen. Die Proben wurden im LAVES (Veterinärinstitut Oldenburg, Außenstelle Stade) untersucht. Es handelte sich überwiegend um Sammelproben, in denen ein Teil oder alle Bienenvölker eines Bienenstandes beprobt wurden. In Ausnahme-

fällen wurden auch Einzelvolk-Proben zur Klärung der Ausbreitung des Erregers innerhalb desselben Bienenstandes erhoben. Rund 67% der Proben waren *frei* von, 21% waren *leicht* und 2% *hoch* mit Faulbrutsporen belastet. Fast 10% der Proben ließen sich aufgrund von unspezifischer Begleitflora nicht auswerten.

Tab. 8: Übersicht zu Faulbrutfällen im Stadtbereich Bremen 2004 – 2007

Jahr	AFB-Imkereien	AFB-erkrankte Völker
2004	11	32
2005	23	90
2006	1	5
2007	2	7

Bekämpfung der Varroamilbe

2007 standen – anders als im Vorjahr – ausreichend unterschiedliche zugelassene Präparate mit gesicherten Vertriebswegen zur Bekämpfung der Varroamilbe zur Verfügung. Die wichtigsten Präparate waren Ameisen-, Milch- und Oxalsäure in den jeweils zugelassenen Konzentrationen und Applikationsformen.

Die Varroasituation war bisher aufgrund zweier Faktoren nicht unkritisch und hatte bereits im Spätsommer und Herbst zu Völkerverlusten in Norddeutschland oberhalb des langjährigen Jahresdurchschnittes geführt. Einerseits waren die Sommermonate relativ kühl und verregnet, wodurch die Anwendung von Ameisensäure weniger wirkungsvoll war. Dies erforderte mindestens eine bis zwei Wiederholungen der Anwendungen, um die Milbenpopulation unterhalb der Schadensgrenze zu halten. Imkereien, die diese Wiederholungen nicht durchgeführt hatten, mussten höhere Völkerverluste hinnehmen. Andererseits kann die

Restentmilbung nur im November /Dezember in brutlosen Völkern effektiv durchgeführt werden, da die in dieser Jahreszeit zur Verfügung stehenden Medikamente auch die Milben in geschützten Brutzellen erreichen. Die in den Wintermonaten lange anhaltende milde Witterung führte in vielen Bienenvölkern jedoch zu einem ununterbrochenen Brüten, wodurch die Milbenpopulation kontinuierlich vergrößert wurde und die Milben in der Brut geschützt waren. Daher konnte mit der Winterbehandlung keine hohe Wirksamkeit erreicht werden. Die überlebenden Milben stellen ein Gefahrenpotential für die Bienen-saison 2008 dar, da wegen der Rückstände in den Bienenprodukten im Frühjahr keine Varroazide angewendet werden dürfen. So stehen bis ca. Mitte /Ende Juli 2008 ausschließlich biotechnische Methoden zur Milbenbekämpfung zur Verfügung: Ausschneiden verdeckelter Drohnenbrut oder Bildung von Brutablegervölkern, die mit Varroaziden behandelt werden können.

Bienenvergiftung

Nach einem plötzlich aufgetretenen Völkersterben wurden im Rahmen des Bienenschutzes Proben der abgestorbenen Tiere zur Untersuchung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln an die BBA übersandt. Als Ursache des

Absterbens dieser Völker konnten aufgrund der vorgefundenen Symptome folgende Krankheiten ausgeschlossen werden: Varroose (Varroatose), Amerikanische Faulbrut, Nosemose (Nosematose), Bienenruhr sowie das Verhungern der Völker. Details zur Pflanzenschutzmittelvergiftung finden sich in Kapitel 5.

4.3 Tierarzneimittelüberwachung

Die Zuständigkeit für die Überwachung des Verkehrs mit Tierarzneimitteln, der arzneimittelrechtlichen Vorschriften und insbesondere der Vorschriften über Tierärztliche Hausapotheken liegt in der Zuständigkeit des Referats 32 der SAFGJS.

Im Land Bremen gibt es seit Jahren gleichbleibend etwa 45 Tierarztpraxen, die Tierärztliche Hausapotheken führen. Davon war und ist nach wie vor lediglich eine Praxis primär im Bereich der Diagnostik und Therapie von Lebensmittel liefernden Tieren.

Im Berichtsjahr wurden drei Praxisneugründungen mit Anmeldungen für Hausapotheken entgegengenommen. Diese Apotheken wurden

einer Inspektion unterzogen. Beanstandungen mussten nicht ausgesprochen werden.

Bremen verfügt über einige außerhalb der Freien Hansestadt Bremen angesiedelte Großhandelsbetriebe für Tierarzneimittel, die zur Abwicklung von Im- und Exportgeschäften Büros an den Standorten Bremen bzw. Bremerhaven unterhalten. Die Überwachung dieser Unternehmen erfolgt in enger Abstimmung mit dem Fachreferat 34 des Ressorts (Bereich Arzneimittelüberwachung). Diese Zusammenarbeit wird ebenso bei der Erarbeitung von Stellungnahmen zu fachübergreifenden Rechtssetzungsverfahren gepflegt.

4.4 Beseitigung von Tierkörpern und nicht zum menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukten

Das Geschehen im Bereich der Tierkörperbeseitigung verläuft nach Inkrafttreten des Bremischen Ausführungsgesetzes zum Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz in ruhigen Bahnen.

Vor dem Hintergrund der verschiedenen „Gammelfleischskandale“ der letzten Jahre, bei denen teilweise auch sogenanntes K3-Material (Abfallfleisch, das nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet ist) wieder in die Lebensmittelkette gelangt war, wurde allerdings eine gemeinsame Initiative der Bundes-

länder zur gestartet. Bei einem Sondertreffen der Verbraucherschutzminister der Länder am 05.12.2007 in Brüssel wurden der EU-Kommission Vorschläge für eine verbesserte Kennzeichnung von K3-Material, z.B. mittels Farbstoffen oder Ähnlichem, unterbreitet. Über das weitere Vorgehen wird derzeit von den Mitgliedsstaaten sowohl auf EU- als auch auf nationaler Ebene beraten.

4.5 Untersuchungen zur Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene

Präventive Maßnahmen zum gesundheitlichen Verbraucherschutz standen im Berichtsjahr auch im Sachgebiet Veterinärdiagnostik und Fleischhygiene im Vordergrund.

Das Sachgebiet ist innerhalb des LUA zuständig für Diagnosen von Tierseuchen und andere Tierkrankheiten, für Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft, für Untersuchungen von „Pet Food“ sowie Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz bei Schlachtungen im Inland. Es steht der Bevölkerung Bremens und Bremerhavens sowie den Tierärzten des Bundeslandes und dem näheren niedersächsischen Umfeld auch für spezielle veterinärdiagnostische Laboruntersuchungen an Haustieren zur Verfügung. Darüber hinaus werden tierärztliche Fragestellungen bei Verstößen gegen das Tierschutzgesetz beantwortet. Einige Tierkrankheiten

werden nicht nur von Tier zu Tier, sondern auch vom Tier auf den Menschen übertragen. Diese als Zoonosen bezeichneten Infektionen bilden ein weiteres diagnostisches Gebiet des Labors. Wesentliche Instrumente für den Nachweis von Tierkrankheiten sind die labor-diagnostischen Methoden der Pathologie, Parasitologie, Bakteriologie, Virologie und Serologie.

Im besonderen Interesse des Landes Bremen als Handelszentrum mit Freihafen liegt unter anderem die Freizügigkeit der Tiertransporte, die Freiheit von Tierseuchen und der kontrollierte Import von unbedenklichen Futtermitteln für den EU-Wirtschaftsraum sowie als Transitware. Im Sinne des vorbeugenden Gesundheitsschutzes der Bevölkerung ist die Laborleistung der Veterinärdiagnostik hierbei in die amtliche Überwachung mit eingebunden

Tab. 9: Überblick zu Untersuchungen im Jahr 2007

2007	Proben- zahl n =	Vorjahr n =	Bemerkung
Klinisches Untersuchungsmaterial			
Sektionen	0	42	Im Berichtsjahr erfolgte personalbedingt die Weiterleitung an das LAVES VI Oldenburg
Körperteile, Waben etc.	4	28	
Kotproben	38	41	
Hautgeschabsel	44	57	
Tupfer etc.	55	41	
Antibiogramme	80	76	
Urine	10	4	
Histologie	48	52	
Sonstiges (Digestionstestes etc.)	177	141	
Futtermittel			
Fischmehl/Salmonellen	5140	6371	(inkl. nachbehandelte Futtermittel)
Fischmehl/Enterobakterien	1673	1540	
Fischmehl-Histologie auf Säuger-/Federteile	646	757	
“Pet food”	868	799	
Wolle			
	44	54	
Milchproben			
	64	89	
Fleischhygiene			
Bakteriologische Fleischuntersuchungen	154	160	
Rückstände	1794	1334	
Rückstände (Import)	5	14	
Sonstige Importuntersuchungen	37	122	

Anzeigepflichtige Tierkrankheiten

Die anzeigepflichtigen Tierseuchen, bei denen die Notwendigkeit staatlicher Maßnahmen gegeben ist, sind in der Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen aufgelistet. Die im LUA bearbeiteten Tierseuchen werden hier kurz vorgestellt. Weitere, insbesondere mit serologischen Methoden bekämpfte Tierseuchen wie Leukose, Brucellose und IBR/IPV der Rinder sowie Aujeszkyische Krankheit der Schweine werden im Rahmen der Länderko-

operation Bremen /Niedersachsen sowie des Beitritts der Bremer Landwirte zur Tierseuchenkasse Niedersachsen im VI Oldenburg bearbeitet.

- Amerikanische Faulbrut der Bienen

Zum Nachweis des Erregers der bösartigen Faulbrut (*Penibacillus larvae larvae* syn. *Bac. larvae*) werden außer Waben von krankheitsverdächtigen Bienenvölkern gelegentlich auch Handelsprodukte eingesandt, in denen patho-

gene Bakterien bzw. deren Sporen nicht vorhanden sein dürfen. Im Berichtszeitraum waren wie im Vorjahr in Bremer Imkereien wiederum *Penibacillus larvae* (n = 3 positive Waben in 2007) nachweisbar.



Amerikanische Faulbrut: infizierte Zellen

- Psittakose: Papageienkrankheit bei Psittaciden

Gründe für die Untersuchung auf die Papageienkrankheit sind der Ansteckungsverdacht bei Vögeln, die aus positiven Beständen nach Bremen verkauft wurden oder Erkrankungen von Tierhaltern, deren Tiere als mögliche Ansteckungsquelle angesehen werden sowie ein Krankheitsverdacht bei Sittichartigen, die kurz nach Erwerb beim neuen Besitzer oder Händler verenden. Die starken jährlichen Schwankungen der Untersuchungszahlen resultieren aus staatlich vorgeschriebenen Folgeuntersuchungen nach einem positiven Psittakosefall. Im Berichtsjahr wurden keine Verdachtsfälle im Bundesland Bremen bearbeitet.

- Tollwut

Die Untersuchung auf Tollwut spielt im urbanen Bereich der Stadtstaaten nur eine untergeordnete Rolle und betrifft gelegentlich Füchse in den ländlicheren Außenbezirken

Bremens. 2007 war kein positiver Befund zu verzeichnen.

- Transmissible Spongiforme Enzephalopathie (TSE) /Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE)

Die Bovine Spongiforme Enzephalopathie ist eine anzeigepflichtige Tierseuche, die nach derzeitigen Kenntnissen möglicherweise auch auf den Menschen übertragbar ist (Creutzfeld-Jacob-Syndrom). Die BSE-Untersuchungen an Rindergehirnproben aus den drei Bremer und Bremerhavener Schlachthöfen werden im Rahmen der Kooperation mit dem LAVES im VI Oldenburg bearbeitet. Näheres zu den Ergebnissen findet sich in Kapitel 2.4.1. Flankierende histologische Untersuchungen von Futtermitteln wurden auch im Berichtsjahr im LUA Bremen durchgeführt (vgl. dieses Kapitel, Abschnitt Einfuhruntersuchungen).

- Aviäre Influenza, Geflügelgrippe

Im Berichtsjahr wurden 21 Monitoringproben (Sammelkot aus Rastgebieten von Zugvögeln) zur Untersuchung auf Erreger der Aviären Influenza mittels PCR an das LAVES (VI Oldenburg) geleitet. Sämtliche Proben wurden mit negativem Ergebnis getestet.

- Salmonellose

Salmonellen zählen weltweit zu den wichtigsten Krankheitserregern mit hoher sozialer und ökonomischer Bedeutung. Sie bedrohen die Gesundheit von Mensch und Tier. Während die Salmonellose des Rindes eine anzeigepflichtige, also staatlich bekämpfte Tierseuche ist, gehören die Salmonelleninfektionen bei den übrigen Tierarten zu den meldepflichtigen Tierkrankheiten. Innerhalb der Keimgruppe der Salmonellen werden heute mehr als 2300 Serotypen unterschieden. Die

hohe genetische Variabilität und die hohe Überlebensfähigkeit der Erreger außerhalb des Wirtsorganismus erlauben ihnen ein wochen- bis jahrelanges Überleben in Abwässern und Böden und sorgen dafür, dass Salmonellen in der Umwelt weit verbreitet sind. Nach heutigen Erkenntnissen können grundsätzlich alle Salmonellentypen als Ursache für eine Salmonelleninfektion in Frage kommen und werden darum vom LUA beanstandet.

Das Aufspüren von Salmonellen in Futtermitteln, Schlachttierkörpern, Nutz- und Heimtierproben, Umweltproben und importierten Lebensmitteln wird als vorrangige und originäre Aufgabe unserer mikrobiologischen Arbeit gesehen.



Kulturell angezüchtete Salmonellen (XLD-Agar)

Entsorgung konfiszierter Lebensmittel

Eine Verbreitung von humanmedizinisch und veterinärmedizinisch relevanten Seuchen (z.B. SARS, Schweinepest, Geflügelpest) durch Verschleppung über den Fernverkehr wird nachhaltig bekämpft. So ist das Mitführen von Lebensmitteln aus vielen Drittländern im Flugreiseverkehr untersagt; die Flugreisenden werden hierauf in den Abflugterminals auch mittels Piktogrammen informiert. Da trotzdem immer wieder versucht wird, potentiell gefährliche Lebensmittel über die Grenze nach Deutschland zu schaffen, werden diese vermehrt vom Zoll bzw. LMTVet konfisziert und im LUA sachgerecht vernichtet. Im Berichtsjahr

gelangten 44 Einsendungen mit 170 Chargen à ca. 20 kg zur unschädlichen Beseitigung in das LUA.

Sonstige Tierkrankheiten, Sektionen, Tierschutz

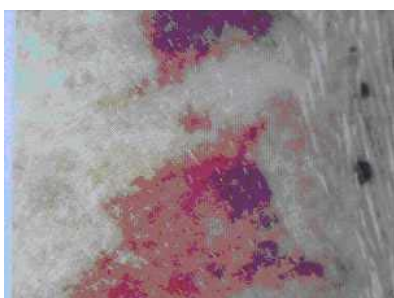
Die im Rahmen von eingesandtem klinischen Untersuchungsmaterial erhobenen Diagnosen ansteckender Tierkrankheiten (Salmonellosen, Durchfallerkrankungen wie Parvovirusinfektion bei Kleintieren, RHD bei Kaninchen, Hautpilzerkrankungen, Parasiten) wurden den jeweiligen Besitzern und behandelnden Tierärzten übermittelt. Es gilt einerseits, eine wirkungsvolle Therapie für das Einzeltier einzuleiten, andererseits, mögliche Übertragungen von Tier zu Tier und Tier zu Mensch zu vereiteln. Beim Nachweis bakterieller Infektionserreger werden Antibiogramme eingeleitet, um die Empfindlichkeit der Keime gegenüber Antibiotika auszuwerten. Hierdurch wird langfristig eine Resistenzentwicklung der Krankheitskeime gegenüber gebräuchlichen Antibiotika verhindert, was unter epidemiologischen Gesichtspunkten auch der Behandlung erkrankter Menschen zugute kommt.

Zur Feststellung der Todes- bzw. Krankheitsursache verendeter oder eingeschlaffter Tiere wurden Sektionen im Jahre 2007 aus personellen Gründen im LAVES VI Oldenburg bearbeitet. Ab 2008 wird diese Leistung wieder routinemäßig angeboten .

- Rotlauf

Rotlauf ist eine hauptsächlich beim Schwein auftretende, meist akut verlaufende Infektionskrankheit, die für Menschen infektiös ist und durch das Bakterium *Erysipelothrix rhusiopathiae* verursacht wird. Die beim Menschen auftretenden fortschreitenden Hautschwellun-

gen und –rötungen sind auch als Erysipeloid oder Erythema serpens bekannt. Neben Hautveränderungen können im Einzelfall auch Gelenkentzündungen und Entzündungen der Herzkammern auftreten. Im Berichtsjahr wurden in Bremen erstmals nach langen Jahren wieder Rotlauferreger aus einer veränderten Hautprobe (Schwarte eines Schlachtschweines) nachgewiesen. Zur Zeit besteht für diese Zoonose weder Melde- noch Anzeigepflicht.



Rotlauf: „Backsteinblattern“ beim Schwein (Schwarte)

Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft

Importierte Futtermittel tierischer Herkunft – hierbei handelt es sich in Bremen insbesondere um Fischmehlimporte aus Südamerika – werden stichprobenartig gemäß EU-Rechtsvorschriften auf Salmonellenkontamination, allgemeinen Hygienestatus und Abwesenheit von Säugetiermehl untersucht. Das Einbringen von Salmonellenhaltigen Futtermitteln in die Nahrungskette stellt ein Risiko mit ernststen Folgen für den Endverbraucher dar. Die Infektionskette von Salmonellen über Futter, Nutztier (Rind, Geflügel, Schwein), rohes Fleisch, verzehrfertiges Lebensmittel bis hin zur Infektion des Endverbrauchers soll bereits auf der Ebene der eingesetzten Futtermittel unterbrochen werden (Stable-to-table-Prinzip). Als kritische Kontrollstufe innerhalb der Produktionskette ist in diesem Zusammenhang die bakteriologische Untersuchung importierter

Fischmehle zu sehen. Das Rohmaterial Fisch stammt insbesondere aus Fanggründen in Gewässern vor der südamerikanischen Küste und wird in peruanischen und chilenischen Produktionsanlagen zerkleinert, getrocknet, gelagert und verschifft. Insgesamt unterlagen im Berichtsjahr in Bremen 226,5 Tausend Tonnen Fischmehl über Stichproben der Importuntersuchung auf Salmonellen (2006: 268 Tausend Tonnen). Die Ware stammte überwiegend aus Peru (ca. 175 Tausend Tonnen) und Chile (ca. 36 Tausend Tonnen) sowie in kleineren Tonnagen aus Marokko, Norwegen, Mexiko und Panama.

10 Tausend Tonnen (= 4,5 %) des untersuchten Fischmehls waren aufgrund nachgewiesener Salmonellen chemisch oder thermisch nachzubehandeln und gelangten demzufolge erst nach negativer Wiederholungsuntersuchung über die Nutztierfütterung in die Nahrungskette. Im Vergleich zum Vorjahr (7,2 % positive Fischmehl-Proben) sank damit die Quote der Beanstandungen in diesem Sektor deutlich ab. Das steigende Bewusstsein und die steigende Kompetenz der beteiligten Unternehmen führten so zu einer weiteren Hygienesteigerung in den Ursprungsländern.

Die Nachweishäufigkeit einzelner Salmonellenspezies ist aus den untenstehenden Tabellen ersichtlich.

Die Einfuhr und das Inverkehrbringen von Fischmehl aus problematischen Herkunftsländern (z.B. Marokko, 2006: 54,1 % Salmonellen-positives Fischmehl) führten im Vorjahr zu einer starken, für die importierenden Firmen kostenintensiven Reglementierung. Salmonellenhaltiges Fischmehl ist erst nach chemischer (Propionsäure) oder thermischer (80°C) Behandlung einfuhrfähig, sofern das Material bei der durchgeführten Nachuntersuchung salmonellenfrei ist. Aufgrund der Vorjahres-

ergebnisse wurden im Berichtsjahr 2007 stark reduziert.
Fischmehlimporte aus Marokko offensichtlich

**Tab. 10: Futtermitteluntersuchungen 2007 (Vergleichszahlen aus 2006 in Klammern)
hier: Salmonellenkontaminiertes Fischmehl, Importe über Bremen**

Herkunft	Anzahl der Einsendungen	Gewicht [Tonnen]	Salmonellen- pos. Fischmehl [Tonnen]	Salmonellen positiv [%]
Peru	400 (554)	183.785 (228.482)	8.468 (13.4859)	4,6 (5,9)
Chile	153 (93)	37.146 (29.460)	1.418 (1.221)	3,8 (4,1)
Mexiko	2 (5)	575 (1.119)	0 (309)	0 (27,6)
Marokko	1(13)	676 (7.910)	0 (4.281)	0 (54,1)
Panama	4 (3)	1.103 (901)	300 (--)	27,2 (--)
Norwegen	2 (1)	3.247 (90)	(--)	(--)
Gesamt	562 (669)	226.532 (267.963)	10.186 (19.296)	4,5 (7,2)

**Tab. 11: Nachweishäufigkeit von Salmonellenspezies in Fischmehlimporten 2007
(Bremen)**

Salmonellenpezies	Anzahl der Nachweise	Anzahl der Nachweise	Anzahl der Nachweise	Anzahl der Nachweise
	2007	2006	2005	2004
S. Cerro	83	17	22	
S. Senftenberg	23	9	21	39
S. Anatum	14	80	25	3
S. Alachua	10			
S. Tennessee	5		48	91
S. Agona	4	35	18	
S. Mbandaka	2	6		13
S. Kiambu	2			
S. Ouakam	1			
S. Muenster			58	
S. Oranienburg		3	22	
S. montevideo		16	20	7
S. Lille		7	14	5
S. Ohio		13	14	25
S. Falkensee			13	15

S. Kentucky			13	6
S. Durby			10	
S. Idikan			8	1
S. Stanley			6	
S. Kiambu			3	4
S. Corvallis		27	3	
S. Typhimurium			3	
S. Cubana			1	
S. Godesberg				1
S. Serogruppe E				4
S. Schwarzengrund				3
S. Havana				31
S. der Gruppe E 1				12
S. Infantis				9
S. Lexington		2		
Sonstige			2	7

Neben der Untersuchung auf gesundheitsgefährdende Salmonellen wird bei Futtermittelimporten mikrobiologisch der allgemeine Hygienestatus der Ware überprüft. Als Indikatorkeime werden Enterobakterien (Enterobacteriaceae, Darmbakterien) quantitativ erfasst und bewertet. Die hohe Qualität des Produktes Fischmehl wird inzwischen über eine ausgeklügelte Logistik erreicht, die sich weltweit ständig auch unter dem Aspekt der hygienischen Verarbeitung in den Herkunftsländern Südamerikas weiterentwickelt. Bezüglich des allgemeinen Hygienestatus des importierten Fischmehls wurden im Berichtsjahr keine Beanstandungen ausgesprochen.

Jede importierte Futtermittelpartie wird ferner daraufhin untersucht, dass keine Anteile von Säugetierbeimengungen auftreten. Diese Vorgabe resultiert aus dem EU-weiten Fütterungsverbot von Säugetiereiweiß in der Nutztierhaltung seit der BSE-Krise. Im Berichtsjahr wurde von 646 untersuchten Proben keine gefunden, die auf einen Verschnitt der

deklarierten Ware mit Säugetiermehlen oder hydrolisierten Federmehlen hingedeutet hätte.

Bakteriologische Untersuchungen von „Pet Food“

Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle sowie der Anforderungen für den Export von Kleintier- bzw. Hobbytierfutter erfolgten im Sachgebiet regelmäßig Untersuchungen zum Qualitätsnachweis bei „Pet food“. Hierunter werden neben Hunde-, Katzen- und Nagertierfutter auch Fischfutter, Pferdefutter, Ziervogelfutter aber auch exotische Futtermittel u. a. für Igel, Koi, Schildkröten, Ratten, Mäuse oder Frettchen erfasst. Die bakteriologischen Untersuchungen betreffen handelsübliche Sterilität bei Konserven und Halbkonserven, Freiheit von Salmonellen und Schimmelsporen, Abwesenheit von wirksamen Hemmstoffen wie Antibiotikaresten und Unterschreitung von Grenzwerten bei Schmutzindikator-Keimen (Enterobakterien).

Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz

Die Anforderungen an die Fleischqualität steigen stetig an und das Misstrauen von Verbrauchern nach Gammelfleischskandalen und beunruhigenden Pressenachrichten über Mängel in der Fleischproduktion erfordert weitreichende Kontrollen in diesem Wirtschaftszweig. In enger Zusammenarbeit mit den Tierärzten des LMTVet Bremen werden im LUA regelmäßig ergänzende Laboruntersuchungen an verdächtigen Schlachttierkörpern und Organen durchgeführt. Es wurden sowohl bakteriologische Fleischuntersuchungen (n = 154) als auch Untersuchungen auf Rückstände von Antibiotika (Hemmstoffe; n = 1794) nach den gesetzlichen Vorgaben durchgeführt. Anlass der bakteriologischen Untersuchung bei Schlachttieren sind neben Notschlachtungen verschiedenste Diagnosen bei der Schlachtkörperbeschau wie Erkrankungen des Verdauungsapparats, des Herzens, der hämatopoetischen Organe, des Atmungsapparates,

Euterentzündungen und spezielle Infektionskrankungen wie Rotlauf. Hinzu kommen stichprobenweise entnommene Nieren- und Muskulaturproben bei unverdächtigen Schlachttieren zum Nachweis möglicher Antibiotikarückstände nach einem bundesweiten Rückstandskontrollplan.

Eine weitere für die Fleischhygiene wichtige Hilfsuntersuchung stellt die histologische Beurteilung von Tierkörpermuskulatur (Rinder) auf Finnenbefall dar. Finnen sind für den Menschen infektiöse Parasitenstadien in rohem Fleisch, die beim Verzehr zu einem Bandwurmbefall führen können und den Tierkörper zum Verzehr untauglich machen. Im Berichtsjahr wurden 48 Verdachtsproben histologisch auf Finnenbefall untersucht, in 22 Fällen konnte dar Verdacht auf „Finnigkeit“ bestätigt werden.

5. Allgemeiner Pflanzenschutz

Die Aufgaben der Pflanzenschutzmittelverkehrs-kontrolle sind seit dem Jahr 2001 neu geregelt und dem LMTVet übertragen worden. Neben den gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsvorschriften (Richtlinie 91/414/EWG, EU-Förderrecht, Pflanzenschutzgesetz, Pflanzenschutz-Anwendungsverordnung, Pflanzenschutzmittelverordnung, Pflanzenschutz-Sachkundeverordnung, Chemikaliengesetz) gibt es u.a. folgende landesrechtliche Vorschriften in Bremen: Leitlinie zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln, Wasserschutzgesetz usw.

Bei der Kontrolle wird die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln im Handel und bei der Anwendung überwacht, wobei sich die Vorgehensweise der Kontrollen nach dem 2004 erarbeiteten und für alle Länderdienste gültigen Handbuch zum Pflanzenschutz-Kontrollprogramm ausrichtet. Dieses Handbuch, an dessen Erstellung sich Bremen kontinuierlich beteiligt hat, soll eine bundesweit einheitliche Pflanzenschutzmittelkontrolle gewährleisten und beschreibt u.a. die Aufgaben der Expertengruppe sowie die Regelung der Zusammenarbeit mit anderen Behörden. Die Kontrollen sind nach einem Kontrollplan durchzuführen, der in Verkehrs- und Anwendungskontrollen gegliedert ist. Über die Kontrolltätigkeiten erfolgt eine Berichterstattung an das BVL.

Die Überwachung der Pflanzenschutzmittel-Abgabe wird u.a. in folgenden Betriebsarten in Bremen und Bremerhaven durchgeführt: Accessoires für Haus und Garten, Apotheken, Bastelgeschäfte, Baugeschäfte, Baumärkte,

Gartenbaubetriebe, Gärtnereien, Heimwerkerbedarf, Blumengeschäfte, Baumschulen, Landhandel, Großhandel, Lebensmittelgeschäfte, Düngemittelgeschäfte, Drogerien, Spezialisten für Wassergärten, Schädlingsbekämpfer.

Es haben sich 104 Betriebe in Bremen und 12 Betriebe in Bremerhaven gemäß §21a PflSchG als Inverkehrbringer angezeigt. Der Pflanzenschutzdienst hat jedoch festgestellt, dass nicht alle Betriebe, die Pflanzenschutzmittel in den Verkehr bringen, der Anzeigepflicht nachgekommen sind. Bei Betrieben, die diese gewerbliche Tätigkeit nicht angezeigt hatten, wurden zwei Verwarnungs- sowie drei Bußgeldverfahren eingeleitet.

Gegenstand der Pflanzenschutzmittel-Kontrollen ist in erster Linie die Überwachung der Einhaltung des Selbstbedienungsverbot gemäß § 22 PflSchG, der Kennzeichnungsverpflichtungen nach § 20 PflSchG sowie die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln gemäß § 11 PflSchG. Weiterhin muss der Inverkehrbringer von Pflanzenschutzmitteln sachkundig sein (§ 22 Abs.2 PflSchG). Der Erwerber von Pflanzenschutzmitteln darf nur von sachkundigen Personen über die gesetzlichen Beschränkungen und Verbote im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln unterrichtet werden.

Tab. 12: Übersicht über die in den Jahren 2003 bis 2007 durchgeführten Kontrollen bei Inverkehrbringern von Pflanzenschutzmitteln

	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Mittel	davon nicht zugelassene Mittel	Pflanzenstärkungsmittel	Anzahl überprüfter Sachkundenachweise
2003	94	2399	147	39	114
2004	173	2801	153	71	179
2005	176	2576	75	81	172
2006	210	2671	41	97	188
2007	139	2232	59	86	154

Tab. 13: Bei Pflanzenschutzmittel-Kontrollen festgestellte Beanstandungen

Verstöße gegen	2004	2005	2006	2007
§22 PflSchG Selbstbedienungsverbot	11	12	18	22
§11 PflSchG Zulassung	47	32	21	31
§20 PflSchG Kennzeichnung	4	17	9	7
§6 PflSchG Anwendung	9	3	3	15

In Auswirkung der festgestellten Verstöße wurden sechs Verwarnungsgelder und sieben Bußgelder verhängt; 2007 musste keine Untersagung des Pflanzenschutzmittelverkaufs gemäß § 22 Abs. 3 PflSchG ausgesprochen werden.

Die Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot nach §22 PflSchG wurden größtenteils in großen Märkten vorgefunden und durch Unachtsamkeit beim Abstellen der Produkte durch den Zulieferer oder durch den Kunden verursacht. Die Beanstandungen auf Grund fehlender Zulassung gemäß §11 PflSchG waren hauptsächlich darauf zurückzuführen, dass die Zulassung dieser Produkte im Jahr 2007 abgelaufen ist. Hierbei wurden jedoch keine Pflanzenschutzmittel mit toxischen oder schwer abbaubaren Wirkstoffen vorgefunden. Die Zulassung endete zum größten Teil durch Zeitablauf (§15 PflSchG), so dass eine Aufbrauchfrist von zwei Jahren noch gewährleistet

war. Die Kennzeichnungsverstöße gemäß §20 PflSchG sind hauptsächlich entstanden, weil „Altprodukte“ mit einer geänderten Gebrauchsanweisung wieder zugelassen wurden, jedoch der Verkauf aus Lagerbeständen mit der alten Gebrauchsanweisung vorgenommen wurde.

Insgesamt wurden 15 Verstöße gegen §6 PflSchG (Anwendung) festgestellt. Drei Verstöße wurden mit einem Bußgeld geahndet und eine unerlaubte Anwendung mit einem Verwarnungsgeld belegt. Bei diesen Verstößen handelte es sich hauptsächlich um unerlaubte oder unsachgemäße Anwendungen von Herbiziden, wobei private aber auch gewerbliche Anwender betroffen waren.

Ausnahmegenehmigungen

Gesetzliche Grundlage für die Erteilung von Ausnahmegenehmigungen ist § 6 Abs. 3 PflSchG zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf sogenanntem Nichtkulturland (Beispiele siehe Tabelle). Die Genehmigung von Ausnahme-Anträgen wird sehr restriktiv nach der Richtlinie für den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Land Bremen gehandhabt. In diesem Zusammenhang wurden Kontrollen vor, während und nach der Anwendung wie folgt durchgeführt. Die beantragten Flächen, auf denen eine Anwendung

stattfinden soll, werden evtl. nach vorheriger Prüfung vor Erteilung der Genehmigung beichtigt. Voraussetzung für eine Genehmigung ist die weitgehende Gewährleistung, dass eine Gefährdung für Mensch und Tier sowie für den Naturhaushalt beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ausgeschlossen werden kann. Während der Anwendung wird auf den genehmigten Flächen der Einsatz des Pflanzenschutzmittels, das Applikationsgerät sowie die Sachkunde des Anwenders kontrolliert. Nach der Anwendung werden stichprobenartig Erfolgskontrollen durchgeführt und die Aufzeichnungsprotokolle geprüft.

Tab. 14: Übersicht über beantragte Ausnahmegenehmigungen (§ 6 Abs. 3 PflSchG) in den Jahren von 2004 –2007

Bereich	Anzahl 2004	Anzahl 2005	Anzahl 2006	Anzahl 2007
Öffentliche Grün- und Gartenanlagen	7	4	4	12
Gleisanlagen	8	8	14	5
Sport-, Golfplätze	5	6	2	9
Wege, Straßen, Parkplätze, Verkehrsflächen, Sonstige	4	6	8	4
Gesamt	33	24	30	36
Ablehnungen	4	1	2	2
Kontrollen		15	22	14

Ausnahmegenehmigung für Einsatz des Rotofix-Verfahrens (zur Beikrautregulierung auf Nichtkulturland)

Die Beikrautregulierung auf Nichtkulturland ist im Land Bremen nur im Rahmen von Ausnahmegenehmigungen nach § 6 Abs. 3 PflSchG erlaubt. Eine besondere Schwierigkeit stellte in der Vergangenheit die Beikrautbekämpfung auf befestigten Flächen dar. Im

September 2001 hat die Biologische Bundesanstalt das sogenannte Walzenstreichgerät Rotofix zugelassen. Bei der Anwendung des Rotofix-Verfahrens kommt nur ein bestimmter Wirkstoff zur Unkrautbekämpfung zum Einsatz. Durch dieses technologische Verfahren, das nur bei Trockenheit angewendet werden darf, wird die Abschwemmgefahr durch das gezielte

Aufbringen mittels des Walzenstreichgeräts weitgehend verhindert. Trotz der Zulassung des Verfahrens ergibt sich die Genehmigungsfähigkeit zur Anwendung dieser neuen Technologie erst seit Juli 2003 durch Änderung der Pflanzenschutzmittel-Anwendungsverordnung. Seit 2004 werden in Bremen für dieses Verfahren vom Pflanzenschutzdienst nach Einzelfallprüfung und Vorlage des Behandlungskonzeptes Genehmigungen erteilt.

Im Rahmen der Genehmigungsverfahren wird vom Pflanzenschutzdienst grundsätzlich geprüft, ob alternative Verfahren (wie z.B. Heißwasserschäum) eingesetzt werden können. Außerdem muss gemäß §10 PflSchG ein Sachkundenachweis vorgelegt werden. Das sachkundige Personal erhält eine praktische Einweisung von der Herstellerfirma und eine theoretische Einweisung in das geltende Pflanzenschutzrecht von dem zuständigen Pflanzenschutzdienst Bremen.

Die Anwendung darf nur in regenarmen Phasen und in der Hauptwachstumszeit nach Vollaustrieb der zu behandelnden Pflanzen erfolgen. Außerdem sind bestimmte Vorkehrungen zum Schutz von Oberflächengewässern und öffentlichen Plätzen (z.B. Schulgelände, Spielplatz) zu beachten.

2007 wurden fünf Anträge zum Einsatz von Rotofix zum Teil von denselben Antragstellern wie in den vergangenen Jahren eingereicht. Diese haben die zu behandelnden Flächen stark erweitert und neue Flächen in ihr Behandlungsprogramm aufgenommen. Zudem sind weitere Antragsteller wie beispielsweise Stadtgrün Bremen zur Behandlung von Wegen und Plätzen in öffentlichen Grünanlagen auf dieses Verfahren umgestiegen.

Das Rotofix-Verfahren hat sich somit mittlerweile in Bremen etabliert und stellt eine sehr gute Alternative zur konventionellen Applikation im Spritzverfahren dar. Die aufgewendeten Mengen an Pflanzenschutzmitteln pro behandelte Fläche können durch das Verfahren im Sinne des Umweltschutzes deutlich reduziert werden.

Betriebskontrollen bei Pflanzenschutzmittelanwendern

Insgesamt wurden 25 Betriebsprüfungen bei Landwirten bzw. Gärtnern durchgeführt. Bei den Betriebsprüfungen wurden die Pflanzenschutzgeräte, die Zulassung von vorgefundenen Pflanzenschutzmitteln, die Lagerung der Pflanzenschutzmittel sowie die Sachkunde des Anwenders überprüft. In den Betrieben wurden insgesamt 128 Pflanzenschutzmittel kontrolliert – davon waren vier Pflanzenschutzmittel nicht mehr zugelassen.

Alle sieben Pflanzenschutzgeräten, die geprüft wurden, hatten eine gültige Prüfplakette. Da für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln Sachkunde nachgewiesen werden muss, wurden sieben Sachkundenachweise vorgelegt und überprüft. Anzumerken ist, dass die Pflanzenschutzmittelanwendungen in den landwirtschaftlichen Betrieben immer häufiger von qualifizierten Lohnunternehmern durchgeführt werden. Dies führt dazu, dass der einzelne Landwirt weder ein Lager für Pflanzenschutzmittel führen muss noch ein Pflanzenschutzgerät benötigt.

Tab. 15: Übersicht Betriebskontrollen bei Anwendern von Pflanzenschutzmitteln 2004-2007

Jahr	Anzahl kontrollierter Betriebe	Anzahl kontrollierter Pflanzenschutzmittel	davon nicht zugelassene Pflanzenschutzmittel	Anzahl kontrollierter Applikationsgeräte	Anzahl kontrollierter Sachkundennachweise
2004	18	184	40	11	15
2005	26	50	6	8	11
2006	23	6	0	5	14
2007	25	128	4	7	7

Schwerpunktkontrollen im Jahr 2007

- Apotheken

Aufgrund der Anzeige eines pharmazeutischen Großhandels in Bremen ist bekannt geworden, dass auch über Apotheken Pflanzenschutzmittel gehandelt werden. Daraufhin wurden 2006 und 2007 sog. Schwerpunktkontrollen durchgeführt. Der Anteil von Filialen, die mit Pflanzenschutzmitteln handeln ist jedoch sehr gering. Bei den Kontrollen konnten keine relevanten Verstöße gegen das PflSchG festgestellt werden. Somit wird dieser Schwerpunkt 2008 nicht weitergeführt werden.

- Firmengelände

Bei Kontrollen auf Firmengeländen, auf Park- und Rangierflächen wurde in der Vergangenheit immer wieder der unerlaubte Einsatz von Pflanzenschutzmitteln festgestellt. Solche unerlaubten Anwendungen bedürfen zunehmender Aufmerksamkeit und Kontrollen, da sie eine Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Natur bedeuten können. Im Jahr 2007 konnten aber erfreulicherweise keine Verstöße festgestellt werden. In Gesprächen mit den Verantwortlichen solcher Betriebsflächen wird immer wieder nach geeigneten Verfahren zur Beikrautregulierung gefragt.

Einfuhr von Pflanzenschutzmitteln bzw. Wirkstoffen

Es gibt im Lande Bremen zwei unter zollamtlicher Aufsicht geführte Einfuhrstellen für Pflanzenschutzmittel, Wirkstoffe und Zusatzstoffe.

Für Bremerhaven ist dabei das Zollamt am Container-Terminal und für Bremen das Zollamt Neustädter Hafentor zuständig. Nur an diesen zwei Grenzkontrollstellen dürfen Pflanzenschutzmittel, Wirkstoffe oder Zusatzstoffe eingeführt werden.

Im Jahr 2007 wurden **436,57 t** Pflanzenschutzmittel, **18,96 t** Pflanzenstärkungsmittel, **19,68 t** Zusatzstoffe und **7,29 t** Wirkstoffe zur Weiterverarbeitung bzw. zum weiteren Versand in die EU eingeführt. Bei der Einfuhr von Pflanzenschutzmitteln bzw. Wirkstoffen werden die gesetzlichen Bestimmungen gemäß §§ 11 und 31 PflSchG kontrolliert.

Beim Import und bei der Durchfuhr von Saatgut (Sonnenblumen, Mais) wird ebenfalls eine Kontrolle auf anhaftende Pflanzenschutzmittel durchgeführt. Bei diesen Kontrollen sind 2007 keine Beanstandungen aufgetreten.

Beratung im Haus- und Kleingartenbereich

Die Beratung im Haus- und Kleingartenbereich wird anlassbezogen durchgeführt. Da eine telefonische Aussage als Ferndiagnose oft schwierig ist, werden nach Abwägung des Aufwandes teilweise auch vor Ort Beratungen durchgeführt. Weiterhin wurde Aufklärungsarbeit im Rahmen der Verkehrskontrolle über die Zulassung sowie die Anwendungsgebiete von Pflanzenschutzmitteln geleistet.

Darüber hinaus werden regelmäßig für die sogenannten „Fachberater für Haus- und Kleingärtner“ Schulungen vom Pflanzenschutzdienst durchgeführt.

Kontrolle der Einhaltung der Bienenschutzverordnung

Im Februar 2007 wurde dem Pflanzenschutzdienst angezeigt, dass auf einem Bienenstand in Bremen 34 Völker abgestorben waren. Daraufhin wurden vom Pflanzenschutzdienst gemäß der Bienenschutzverordnung Proben der abgestorbenen Bienen genommen und der BBA zur Untersuchung auf Pflanzenschutzmittelrückstände übersandt. Die Begehung des Geländes ergab keinen Hinweis auf eine Pflanzenschutzmittelanwendung. Die Untersuchung der BBA ergab als Ursache eine Kontaktgiftwirkung, relevante Wirkstoffe konnten jedoch in der weiteren Versuchsreihe nicht ermittelt werden.

Aufgrund dieser Ergebnisse konnte keine abschließende Aussage über eine Vergiftung aus einer Pflanzenschutzmittelanwendung oder einer anderen Quelle mit Kontaktgiften gemacht werden.

Invasive Pflanzenarten:

Beifuß-Ambrosie (*Ambrosia artemisiifolia*)

Die BBA hat im Jahr 2007 das Aktionsprogramm Ambrosia (*Ambrosia artemisiifolia*) herausgegeben. Dieses wird vom LMTVet unterstützt. Ambrosia ist eine invasive Pflanze, die bei vermehrtem Auftreten zu gesundheitlichen Problemen, z.B. Allergien, führen kann.

Im Rahmen des Programms wird dem Verbraucher umfangreiches Informationsmaterial zur Verfügung gestellt (u.a. Informationsblätter der BBA, des LMTVet; Links auf verschiedene Internetseiten, auch auf die Homepage des LMTVet). Dieses Informationsmaterial wird auf Anfrage gerne von der BBA bzw. vom LMTVet weitergeleitet. Aufgrund einiger Fernsehsendungen, die auf das Problem Ambrosia hingewiesen hatten, wurden vermehrt telefonische Anfragen an uns gestellt. Da das Aktionsprogramm eine Meldung von Ambrosia-Funden vorsieht, wurde der Pflanzenschutzdienst als zuständige Behörde gebeten Funde im eigenen Zuständigkeitsbereich sowie eine Sichtung der betroffenen Flächen anhand eines Formulars der BBA zu melden. Es wurden von uns zwei Flächen gemeldet, die mehr als 100 Pflanzen aufwiesen. Weiterhin wurden verschiedene Flächen untersucht, bei denen die Möglichkeit bestand, dass sich hier Ambrosia-Pflanzen ansiedeln könnten. Es handelte sich beispielsweise um Kompostierungsplätze, verwilderte Gärten oder Firmengelände, die mit Saatgut bzw. Futtermittel handeln. Um eine Übersicht zu bekommen, inwieweit sich die Ambrosiasaat über verschiedene Futtermittel verbreitet, wurden von uns Proben von verschiedenen Saatgutlieferanten bzw. Futtermittelanbietern untersucht. Dabei wurde keine Ambrosiasaat gefunden. Gleichzeitig wurden die Firmen auf die vorhandene Problematik hingewiesen wobei anzumerken ist, dass ein

großer Futtermittelhersteller bereits reagiert und Zulieferer für sein Vogelfutter aufgefordert hatte, ambrosiafreie Saat zu liefern.

Entwicklung einer bundesweit einheitlichen Software für die Pflanzengesundheit im Pflanzenschutz

Die Pflanzenschutzdienste der Länder haben sich im Jahr 2006 auf die Entwicklung eines bundesweit einheitlichen Software-Programms für den Bereich der Pflanzengesundheitskontrolle zur Erstellung von Zertifikaten, Datenerfassung, Rechnungsstellung und zur Bereit-

stellung allgemeiner Informationen für alle Pflanzenschutzdienste verständigt. Über eine Vereinbarung des Bundes und der Länder haben sich 2007 fast alle Dienste der Länder finanziell an dieser Softwarelösung beteiligt.

Mit Beteiligung Bremens haben die Pflanzenschutzdienste der Länder unter der Leitung einer koordinierender Stelle (ZEPP) als Basis für das neue Programm ein Pflichtenheft entwickelt. Die Entwicklung des eigentlichen Software-Programms wurde am Ende des Berichtsjahrs bei einem Unternehmen in Bayern in Auftrag gegeben.

6. Ein-, Aus- und Durchfuhr

Die Abbildung 6 stellt die Entwicklung der Gesamtzahl der zur Einfuhr abgefertigten Sendungen seit dem Jahr 2003 dar. Weiterhin geben die Tabellen 16 bis 18 einen Überblick über die Zahl der im Bundesland Bremen im Berichtsjahr 2007 bearbeiteten Warensendungen bzw. Zertifikate im Im- und Export.

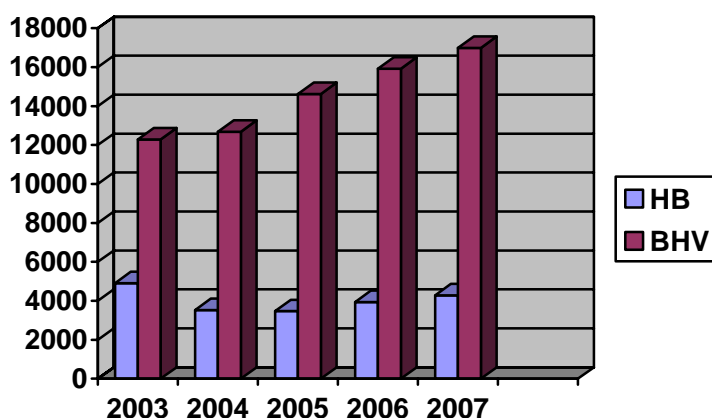
Dabei zählen zu den originären Aufgaben der Grenzkontrollstellen (GKS) Überprüfungen von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln

sowie aller weiteren vom Tier stammenden sogenannten veterinärpflichtigen Produkten (z.B. Wolle, Haare, Blut, Futtermittel) im Rahmen der Ein- und Durchfuhr. Darüber hinaus sind die GKS als Abteilung des LMTVet anteilig an der Ausstellung von Exportzertifikaten beteiligt. Phytosanitäre Kontrollen im Rahmen von Im- und Exporttätigkeiten werden von den Mitarbeitern des Pflanzenschutzdienstes des LMTVet durchgeführt.

Tab. 16 und Abb. 6: Gesamtzahl der abgefertigten Einfuhrsendungen 2003-2007 der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV)

	2003	2004	2005	2006	2007
GKS HB	4.908	3.524	3.471	3.934	4.280
GKS BHV	12.291	12.678	14.619	15.920	16.985

Sendungen



Tab. 17: Einfuhrkontrollen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) 2007 in Zahlen

Anzahl der Sendungen	GKS HB		GKS BHV	
	2007	(Vorjahr)	2007	(Vorjahr)
Fischmehl	336 (= 342.735 t)	312 (= 255.391 t)	80	62 (= 12.023)
Tierische Lebensmittel gesamt	3.441	3.119	14.285	14.127
davon:				
- Fischereierzeugn.	2	-	11.261	11.171
- Geflügel	3.416	3.054	1.748	1.798
- Fleisch	19	58	820	738
- Honig	4	7	461	414
Futtermittel	58	47	1.574	1.304
Wolle	343	324	341	317
Pflanzliche Lebensmittel gesamt	68	80	559	25
davon Vorführpflicht wegen:				
- Sudan-Farbstoffen	24	25	3	13
- Mykotoxinen	44	55	556	12
- Schwefeldioxid	-	-	-	-
Sonstige Produkte	34	52	130	65
Phytopsanitäre Kontrollen	93	143	1.929	1.887

Tab. 18: Ausgestellte Bescheinigungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) für die Ein-, Aus- und Durchfuhr 2007 in Zahlen

Anzahl der Bescheinigungen	GKS HB		GKS BHV	
	2007	(Vorjahr)	2007	(Vorjahr)
Schiffsausrüster	1.527	1.405	-	49
Exportzertifikate	2.905	2.989	197	299
Phytopsanitäre Bescheinigungen	2.195	2.097	680	235

Tab. 19: Beanstandungen der GKS Bremen (= HB) und Bremerhaven (= BHV) bei Einfuhruntersuchungen im Jahr 2007, Erläuterungen in Kapitel 6.1 und 6.2

Beanstandungsgrund	GKS HB	GKS BHV
Fehlerhafte Dokumente	1	13
Fehlerhafte Nämlichkeit	-	2
Nichteinhaltung der Kühlkette	3	5
Aflatoxine- Hm-Überschreitung	-	1
Parasiten in Fischereierzeugnissen	-	-
Histamin in Fischereierzeugnissen	-	-
Quecksilber in Fischereierzeugnissen	-	1
Hygienemängel	-	9
Salmonellenbefund	-	1
Verderb	-	-
Gesamtzahl Beanstandungen	4	32

6.1 Grenzkontrollstelle Bremen

Einfuhr

Die Zahl der Einfuhren in Bremen ist mit 4.280 Sendungen und einem Plus von 8,8% gegenüber dem Vorjahr weiterhin gestiegen. Der größte Anteil liegt mit 80% beim Geflügelfleisch. Mit 8% und 343 Sendungen liegt Wolle für die Bremer Wollkämmerei an der Spitze der übrigen Produkte, wozu noch Produkte wie Fleisch und Futtermittel zählen.

Für den Bereich des Fischmehls ist eine weitere Zunahme der Sendungen um 7,7% gegenüber dem Vorjahr zu verzeichnen, die Gesamttonnage liegt für 2007 bei 342.735 Tonnen. Hier führen insbesondere größere Fangmengen, wie auch die Lieferungen über bremische Firmen an Futtermittelhersteller im Aquakulturbereich zu einem Anstieg in der Menge des abgefertigten Fischmehls.

Tab. 20: Entwicklung der Fischmehleinfuhr über die GKS Bremen in den Jahren 2003-2007

	2003	2004	2005	2006	2007
Anzahl Sendungen	180	154	270	312	336
Gewicht in Tonnen	249.388	184.718	253.683	255.391	342.735

Die Anzahl der ausgestellten Veterinärbescheinigungen bei Schiffsausrüstungen ist mit 1.527 gegenüber der Zahl von 1.405 im vorigen Jahr weiter angestiegen. Dabei gehen die Aktivitäten hauptsächlich auf einen Schiffsausrüster in Bremen zurück.

Insgesamt wurden in Bremen 68 Sendungen mit pflanzlichen Lebensmitteln zur Einfuhr angemeldet. Alle Sendungen waren von Laboruntersuchungsergebnissen begleitet.

Im Rahmen von Stichprobenuntersuchungen wurden insgesamt sieben Sendungen auf Aflatoxine (Schimmelpilzgifte) und fünf Sendungen auf den nicht zugelassenen Farbstoff Sudanrot untersucht.

Im Rahmen des Einfuhrückstandskontrollplans wurden 52 Sendungen Geflügelfleisch beprobt, zusätzlich wurden bei Geflügelfleisch sechs Proben zur Untersuchung auf Mikrobiologie, Hemmstoffe und Fremdwasser entnommen. Daraus folgten keine Beanstandungen. Der Einfuhrückstandskontrollplan wurde in Anlehnung an den nationalen Rückstandskontrollplan erstellt und umfasst pharmako-

logisch wirksame Substanzen und Pestizide. In Bremen wurden Geflügelfleisch und Därme in die Untersuchung einbezogen.

Insgesamt wurden im Jahr 2007 vier Sendungen als nicht einfuhrfähig beurteilt. Dabei wurden drei Sendungen wegen Nichteinhaltung der Temperatur und eine wegen fehlerhafter Dokumente zurückgewiesen (vgl. auch Tabelle 19).

Ausfuhr

Im Bereich der Ausfuhr wurden im Berichtsjahr 207 (2006: 388) Veterinäratteste für den Versand von Fischmehl ausgestellt. Hinzu kamen 2.698 Atteste für den Versand von Frischfleisch, Fleischerzeugnissen, Honig, Wolle und anderen zusammengesetzten Lebensmitteln tierischer Herkunft.

Insgesamt bedeutet dies einen weiteren Rückgang um 47%, welcher aus dem vermehrten innergemeinschaftlichen Verbringen von Waren aufgrund der Erweiterung des europäischen Binnenmarktes resultiert.

6.2 Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Einfuhr

Die Zahl der Einfuhren über die Grenzkontrollstelle Bremerhaven ist mit 16.985 Sendungen, davon 559 mit Lebensmitteln nicht tierischer Herkunft, um 6,9% angestiegen, wobei der Anteil an Fischereierzeugnissen mit 66,3% weiter am größten ist. Sämtliche Kühlhäuser waren zum Jahresende komplett ausgelastet.

Weiter bestimmend sind Geflügelfleischsendungen mit 10,3% der Gesamteinfuhren. Der Anteil der vom Tier stammenden und nicht für

die menschliche Ernährung bestimmten Produkte beträgt etwa 12,5% (z.B. Wolle, Futtermittel, Fischmehl).

Von den 805 nicht zum Verbleib in der Europäischen Gemeinschaft bestimmten Sendungen wurden 386 zur Durchfuhr mit oder ohne Zwischenlagerung abgefertigt.

64 eingehende Drittlandsendungen wurden für Schiffsausrüsterzwecke auf ein Zolllager nach Bremen abgefertigt. Die beiden in Bremerhaven ansässigen Schiffsausrüster haben auf die Belieferung mit einfuhruntersuchter oder

europäischer Ware umgestellt. Andere Sendungen waren für die direkte Lieferung an Kreuzfahrtschiffe oder die US-Army bestimmt. Die Reedereien sind verpflichtet, Container, die im Hafen auf ein anderes Schiff umgeladen werden, zu melden. Von den sog. Transshipments wurden 13 Sendungen kontrolliert.

Weiterführende Einfuhruntersuchungen

Insgesamt wurden 559 Sendungen pflanzlicher Lebensmittel zur Einfuhruntersuchung vorgestellt (2006: 54). Davon wurden 69 Sendungen auf Aflatoxine untersucht. Der sprunghafte Kontrollanstieg wurde durch die EU-Entscheidung zur Problematik von Aflatoxinen in Mandeln aus den USA ausgelöst. Eine Sendung wurde wegen eines erhöhten Aflatoxingehalts zurückgewiesen.

Weitere Untersuchungen aufgrund von Schutzmaßnahmeentscheidungen der Kommission (Rückstände z.B. von Nitrofurant in Geflügelfleisch, Sudanrot in Gewürzen usw.) sind weiter zurückgegangen. Es wurden vier Sendungen mit Garnelen aus Myanmar auf Chloramphenicol und 68 Fischimporte aus Indonesien auf Histamin und Schwermetalle untersucht. Dabei gab es keine Beanstandungen.

Aufgrund von Warnhinweisen anderer Grenzkontrollstellen der Gemeinschaft wurden bei 46 Sendungen weiterführende Untersuchungen durchgeführt, davon bei 19 Sendungen zu Arzneimittlrückständen, bei sieben zur Mikrobiologie, bei vier zu biogenen Aminen, bei fünf zu Phosphaten in Fischereierzeugnissen und andere.

Von weiteren 281 Sendungen mit weiterführenden Untersuchungen entfielen 120 auf den Einfuhrückstandskontrollplan, 113 auf mikrobiologische Untersuchungen, vornehmlich bei Fischmehl und 23 auf biogene Amine. Weitere Sendungen wurden auf Zusatzstoffe, möglichen Parasitenbefall, Algentoxine und die Behandlung mit Kohlenmonoxid (Fischereierzeugnisse) untersucht.

Insgesamt wurden in Bremerhaven 32 Sendungen zurückgewiesen, davon 13 wegen fehlerhafter Dokumente (vgl. Tabelle 19).

Direktanlandungen von Fischereierzeugnissen

Im Berichtsjahr wurden keine Schiffe mit Direktanlandungen mehr vorgestellt (2006: 3). Daraus lässt sich folgern, dass Direktanlandungen von auf See produzierter Ware wie in den neunziger Jahren praktisch nicht mehr stattfinden.

Tab. 21: Direktanlandungen tiefgefrorener Fischereierzeugnisse in Bremerhaven in den Jahren 2003-2007

	2003	2004	2005	2006	2007
Anzahl Schiffe	0	5	22	3	0
Tonnage (t)	--	3.696	10.067	916	-

Tab. 22: Anlandungen tiefgefrorener Fischereierzeugnisse in Cuxhaven (2005-2007), Erläuterungen siehe Kapitel 6.3

Herkunft	Russland			USA		
	2005	2006	2007	2005	2006	2007
Anzahl Schiffe	9	5	3	8	9	8
Tonnage (t)	2.500	24.000	4.000	30.900	35.900	30.800

Aus- und Durchfuhr

Im Bereich der Ausfuhr von Waren wurden 2007 insgesamt 948 Exportatteste in Bremerhaven ausgestellt, davon 197 in der Grenzkontrollstelle.

97 Sendungen zum Transit über Bremerhaven, vor allem Fischereierzeugnisse, wurden den jeweilig angegebenen Austrittsgrenzkontrollstellen gemeldet.

6.3 Überwachung in Cuxhaven

Seit Jahresbeginn 2005 ist der LMTVet des Landes Bremen auf der Basis des Staatsvertrags mit Niedersachsen für die Lebensmittelüberwachung der für den innergemeinschaftlichen Handel zugelassenen Fischereierzeugnisbetriebe sowie für die Einfuhrkontrolle in Cuxhaven zuständig.

Im Berichtsjahr wurden insgesamt 66 (2006: 89) Einfuhrvorgänge bearbeitet. Dabei wurden anders als in Bremen und Bremerhaven Anlandungen von Transportschiffen untersucht; in Cuxhaven werden keine Container gestellt. Bei der Einfuhr von tiefgefrorenem Fisch aus Dritt-

ländern zur Weiterverarbeitung in Cuxhaven hat sich der Anteil russischer Waren und Schiffe weiter verringert. Den Hauptanteil bilden die acht Schiffe (2006: 9) aus den USA mit einem Gesamtgewicht der Anlandung von annähernd 31.000 Tonnen.

Von der Grenzkontrollstelle in Cuxhaven wurden im Berichtsjahr 132 Exportzertifikate ausgestellt und damit etwa die gleiche Zahl wie im Vorjahr.

6.4 Zusammenfassung

Entwicklung

Die Investition im Neustädter Hafen hat sich bewährt, die Sendungszahlen haben mit einem Anstieg von 8,8% weiter angezogen. Es wurden weitere Kühlan schlüsse im Terminal bereitgestellt. Die Abfertigungszahlen in Bremerhaven sind mit 6,2% gegenüber dem Vorjahr ebenfalls weiter steigend, mit der Auslastung des neuen Container-Terminals CT4 ist noch eine weitere Zunahme möglich. Auch die Kooperation Bremen /Niedersachsen gewinnt im Untersuchungsbereich an Routine. Bei den Exporten sind aufgrund der erweiterten Europäischen Gemeinschaft insgesamt rückläufige Zahlen zu verzeichnen.

Räumlichkeiten /Anlagen

Die hygienischen und baulichen Anforderungen an die GKS sind gestiegen, was in den letzten Jahren an der Inbetriebnahme neuer Anlagen in anderen Mitgliedsländern der europäischen Gemeinschaft schon zu verfolgen war.

So hatte die EU-Kommission nach dem für die GKS ansonsten erfolgreichen Inspektionsbesuch im Juni 2005 eine Anpassung der Anlage in Bremerhaven mit der Androhung der Schließung von Teilbereichen eingefordert. Das für 2007 geplante Bauvorhaben wurde im Hinblick auf ein gemeinsames Kontrollzentrum von GKS, Pflanzenschutz und Zoll noch einmal überarbeitet und soll 2008 /2009 umgesetzt werden.

Weiterführende Untersuchungen und Ausichten

Die EU-Entscheidungen über Schutzmaßnahmen in Bezug auf tierische Lebensmittel wurden bis auf die Überprüfung von Rückständen von Tierarzneimitteln in Garnelen aus Myanmar sowie von Schwermetallen /Histamin in Fischereierzeugnissen aus Indonesien weitgehend aufgehoben. Daraus ergaben sich keine Beanstandungen.

Allerdings wurden im Berichtsjahr aufgrund einer EU-Entscheidung 556 Mandelimporte aus den USA erfasst, davon wurden 69 Sendungen auf Aflatoxine untersucht. Im Gegensatz zum vom Tier stammenden Produkten kann die Beprobung von pflanzlichen Lebensmitteln auch am Bestimmungsort erfolgen.

Nach Änderung der Lebensmitteleinfuhrverordnung ist zu erwarten, dass nicht vom Tier stammende Lebensmittel im Rahmen eines risikoorientierten Einfuhrkonzeptes vermehrt Kontrollen unterzogen werden. Bei den sog. veterinärpflichtigen Produkten (Lebens- und Futtermittel tierischer Herkunft) ist ebenfalls eine stärker risikoorientierte Kontrollausrichtung abzusehen, die sich auch an zusätzlichen Garantien der Drittländer orientieren wird.

Insgesamt wurden an den Grenzkontrollstellen im Land Bremen 36 Einfuhr-Sendungen zurückgewiesen.

6.5 Phytosanitäre Kontrollen

Aufgabe der pflanzengesundheitlichen Maßnahmen und Kontrollen ist es, die Ein- und Verschleppung von Schadorganismen für Pflanzen soweit wie möglich zu verhindern (Pflanzenquarantäne) und die Gesundheit von Pflanzgut sicherzustellen (pflanzengesundheitliche Qualität). Diese sichert eine nachhaltige Pflanzenproduktion und ist somit sowohl für die Umwelt als auch für den Verbraucher wichtig. Schadorganismen von Pflanzen können dabei z.B. Insekten, aber auch Mikroorganismen oder andere Pflanzen sein.

Insgesamt sind die Importzahlen an Pflanzensendungen im Jahr 2007 im Vergleich zum Vorjahr stabil gestiegen. Die Exportzahlen sind leicht gestiegen, obwohl erneut zwei Länder in die EU aufgenommen wurden, für die bisher Exportzertifikate erstellt worden sind. Der Anstieg der Sendungszahlen insgesamt ist hauptsächlich auf die steigende Zahl von Verpackungsholzsendungen zurückzuführen, die der Kontrolle unterliegen. In der Vergangenheit wurden vermehrt Quarantäneschädlinge in Stau- und Verpackungsholz verschleppt.

Tab. 23: Entwicklung der Anzahl der Sendungen zur phytosanitären Kontrolle (Ein- und Ausfuhr) der Pflanzengesundheitskontrolle Bremen (HB) und Bremerhaven (BHV)

	2003	2004	2005	2006	2007
Sendungen Σ HB	6.601	5.387	5.139	4.359	4.113
Sendungen Σ BHV	3.838	3.195	3.575	4.243	6.212
Einfuhr HB	123	97	629*	143	93
Einfuhr BHV	1.569	1.906	2062*	1.887	1.929
Ausfuhr HB	6.478	5.290	4.510	2.097	2.195
Ausfuhr BHV	2.269	1.289	1.513	235	680
Verpackungsholz HB	-	-		2.119	1.825
Verpackungsholz BHV	-	-		2.121	3.603

* ab Oktober 2005 wurde Verpackungsholz nach Anhang IV Teil A Kapitel I Nr. 2 der Richtlinie 2000/29/EG kontrolliert und bei den Importzahlen berücksichtigt.

Tab. 24: Quartalszahlen 2007 für Ein- und Ausfuhrsendungen nach phytosanitärer Kontrolle (Bremen = HB; Bremerhaven = BHV; VPH = Verpackungsholz)

	BHV Import	HB Import	BHV Export	HB Export	BHV VPH	HB VPH
Quartal 1	561	37	24	397	827	378
Quartal 2	536	-	345	486	882	-
Quartal 3	421	32	142	691	961	970
Quartal 4	411	24	169	621	933	477
Gesamt	1929	93	680	2195	3603	1825

6.5.1 Einfuhr

Lebendbefall an frischen Birnen

Im Rahmen einer Warenuntersuchung von frischen Birnen aus Südafrika wurde Befall mit lebenden Insektenlarven festgestellt (siehe Bild).



Nähere Untersuchungen und Rücksprache mit der BBA ergaben einen Verdacht auf *Cryptophlebia leucotreta* (Wicklerart), bei der es sich nicht um einen Schadorganismus mit hohem phytosanitären Risiko handelte. Erfreulicherweise war es möglich den Erzeuger zu separieren und so brauchte nur eine Partie der Sendung vernichtet werden. Der Rest der Sendung konnte nach einer gründlichen Untersuchung ohne Beanstandung freigegeben werden.

Import Ägyptischer Kartoffeln

Die Einfuhr Ägyptischer Kartoffeln findet seit einigen Jahren regelmäßig über Bremerhaven statt und ist entsprechend zur Routine geworden. Es werden aber nicht mehr wie in den Anfangszeiten hauptsächlich ganze sog. „konventionelle Schiffsendungen“ importiert, sondern der Schwerpunkt liegt jetzt auf den Container-

sendungen. Aufgrund der entwickelten Routine auch seitens der Importeure hat sich sowohl die Qualität der Dokumente, als auch die der Ware wesentlich verbessert. 2007 wurden ausschließlich Containersendungen über Bremerhaven eingeführt. Es mussten keine Beanstandungen ausgesprochen werden.

Rechtliche Änderungen

Seit April 2007 ist ein neuer Zollerlass in Kraft getreten, aufgrund dessen nun Verpackungsholz aller Herkünfte zu kontrollieren ist. Wie in der Vergangenheit ist die Warengruppe in Form einer Hochrisikoliste definiert, die Sendungen umfasst, welche mit hoher Wahrscheinlichkeit Holzverpackungen enthalten. Neu geregelt ist, dass nur Sendungen an der Einlassstelle anzumelden sind, die auch hier verzollt werden. Betroffene Sendungen, die erst im Binnenland verzollt werden, müssen dort vor der Verzollung dem Pflanzenschutzdienst gemeldet werden. Von den an der Einlassstelle angemeldeten Sendungen wird eine Stichprobenmenge tatsächlich kontrolliert. Das Verfahren ist in Absprache mit dem Zoll durch den BMF-Erlass in VSF-N 109 2006III BI –SV I002 – 17/03 vom 12. Dezember 2003 geregelt.

6.5.2 Ausfuhr

Exportsendung Schnittholz mit Rinde mit Lebendbefall

In den Lagerhallen auf dem Hafengelände befinden sich verschiedene Sendungen mit Schnittholz, die dort entladen, gelagert und umgeladen werden.

Anfang Juni 2007 wurde im Rahmen einer Untersuchung durch Inspektorinnen der Pflanzengesundheitskontrolle Befall mit lebenden Schadorganismen festgestellt. Es handelte sich größtenteils um berindetes Schnittholz auf drei verschiedenen Lagerplätzen. Festgestellt wurden Bohrlöcher von 1 mm bis < 3 mm Größe sowie das Auftreten adulter Käfer der Familien Scolytidae (Borkenkäfer) und Cerambycidae (Bockkäfer, siehe Bild).



Wenige Tage später wurden auch an zwei weiteren Lagerplätzen Befall mit Käfern (Bockkäfer) und weitere Bohrlöcher festgestellt. Es konnte nicht mehr ermittelt werden, von welcher Partie der Befall ursprünglich ausgegangen war. Alle betroffenen Parteien wurden einer Behandlung unterzogen und konnten im Anschluss freigegeben werden.

6.5.3 EU-Entscheidungen

Neben den Kontrollen der zeugnis- und untersuchungspflichtigen Waren, die in der Pflanzenbeschau-VO (Anhang V Teil B der Richtlinie 2000/29/EG) geregelt sind, müssen in den letzten Jahren vermehrt Kontrollen aufgrund folgender EU-Entscheidungen durchgeführt werden:

- Die EU Entscheidung 2002/757/EG fordert die Kontrolle bestimmter Wirtspflanzen von *Phytophthora ramorum* in Baumschulen, Haus- und Kleingärten und im öffentlichen Grün. Im Land Bremen besitzt die Umsetzung dieser Entscheidung weniger Bedeutung für die wenigen vorhandenen Baumschulen, sondern betrifft vielmehr die Kontrolle von öffentlichen Grünanlagen sowie von Holz-Importen aus Drittländern.

- Aufgrund der Entscheidung 2003/766/EG zu *Diabrotica virgifera* (westlicher Maiswurzelbohrer) wurden im Hafen- und Flughafensbereich in der Saison zwei bis drei mal Pheromonfallen aufgestellt und nach drei bis vier Wochen kontrolliert. Diese Bereiche gelten als potentielle Risikogebiete und können Ausgangspunkt für eine Einschleppung sein. Es wurden im Berichtsjahr aber keine Schädlinge gefunden

7. Wasserlabor

Nach der in den Vorjahren stattgefundenen Zusammenlegung von wasser- und umweltuntersuchenden Einrichtungen des Landes Bremen führt die resultierende Einrichtung des LUA (Wasserlaboratorium) heute im Wesentlichen Untersuchungsprogramme für den Senator für Umwelt, Bau, Verkehr und

Europaangelegenheiten und den Wasserversorger HanseWasser durch, wobei die Beurteilung der Analyseergebnisse sowie der Vollzug dem jeweiligen Auftraggeber obliegt. Im Folgenden werden die Tätigkeitsfelder des Wasserlabors näher dargestellt.

7.1 Abwasser

Bei der Abwasseranalytik wird zwischen drei Hauptarbeitsbereichen differenziert: Abwässer von Indirekteinleitern, Direkteinleitern und Sickerwässer. Abwässer von so genannten Direkteinleitern sind Wässer, die direkt in den Vorfluter, meist die Weser eingeleitet werden. An diese Abwässer werden in der Regel höhere Kriterien angelegt, da sie bei Nichteinhaltung den Vorfluter beeinträchtigen können. Abwässer von so genannten Indirekteinleitern sind Wässer, die vor ihrer Einleitung in den Vorfluter einer Reinigung, z. B. in einer Zentralkläranlage, unterworfen werden.

Indirekteinleiter-Kontrollen

Das Wasserlabor ist als Auftragnehmer der HanseWasser Bremen GmbH in den Vollzug der „Indirekteinleiter-Kontrolle“ involviert und nimmt in Kooperation mit dem Unternehmen, welches für Probenahme und Vollzug zuständig zeichnet, die analytische Tätigkeit in diesem Bereich wahr. Grundlage ist das

Entwässerungsortsgesetz (EOG) in der Fassung vom 2. Juli 2002.



Messplatz zur Bestimmung von Mineralölen /Kohlenwasserstoffen in Wasser

Im Rahmen dieser Aufgabenstellung wurden 820 Proben bearbeitet und 2576 Einzelbestimmungen durchgeführt. Zu bestimmende Inhaltsstoffe waren: Schwermetalle /Elemente wie Arsen, Quecksilber, Silber, Barium, Cadmium, Kupfer, Eisen, Nickel, Blei, Antimon, Zinn und Zink; Anionen und Kationen wie Ammonium, Nitrit, Chromat, Cyanid, Sulfat, Sulfid und Fluorid; Summenparameter wie abfiltrierbare Stoffe, CSB, BSB, AOX, Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe, Benzol, Toluol, Xylol, Kohlenwasser-

stoffe, schwerflüchtige lipophile Stoffe, Phenolindex, methylenblauaktive Substanzen sowie Hydrazin und Formaldehyd.

Direkteinleiter-Kontrolle

In Zusammenarbeit mit dem Senator für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten wird die Direkteinleiter-Kontrolle in Bremen durchgeführt. Das LUA ist sowohl mit der Probenahme als auch der Analytik betraut.

2007 wurden 132 Probenahmen ausgeführt und die entnommenen Proben analytisch bearbeitet. Typische Untersuchungsparameter hierbei sind Schwermetalle /Elemente wie Kalium, Natrium, Calcium, Magnesium, Arsen, Quecksilber, Cadmium, Eisen, Kupfer, Nickel, Blei, Zinn und Zink; Anionen und Kationen wie Ammonium, Nitrat, Nitrit, ortho-Phosphat, Chlorid, Sulfat, Sulfid und Cyanid,

die Summenparameter AOX, CSB, BSB, TOC, DOC; abfiltrierbare Stoffe, Kohlenwasserstoffe, schwerflüchtige lipophile Stoffe, Phenolindex, Gesamtphosphat und methylenblauaktive Substanzen.

Sickerwasser aus Altablagerungen

Aus vier Altablagerungsstätten im Stadtgebiet von Bremen wurde das ins Kanalnetz eingeleitete Sickerwasser, jeweils drei- bis viermal pro Jahr im Rahmen der auferlegten Eigenkontrolle beprobt und die Proben einer Untersuchung unterzogen. Neben pH-Wert und absetzbaren Stoffen werden Gehalte von Schwermetallen/ Elementen, polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen, Benzol, Toluol, Xylole, Kohlenwasserstoffen, polychlorierte Biphenyle und AOX ermittelt. Insgesamt wurden 490 Einzelbestimmungen ausgeführt.

7.2 Oberflächenwasser, Grundwasser

Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser

Im Auftrag des Senators für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten ist das Wasserlabor mit der analytischen Bearbeitung von Oberflächenwasserproben und Schwebstoffproben beschäftigt. Die Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser (ARGE-Weser), der die Bundesländer Bremen, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Thüringen angehören, führt seit 1979 an bestimmten Stellen der Weser,

Fulda und Werra Wassergütemessungen nach dem „Messprogramm Weser“ durch.

Im Zuständigkeitsbereich Bremens ist die Messstation Hemelingen angesiedelt. Neben kontinuierlich erfassten Messgrößen (z.B. Temperatur, Sauerstoffgehalt, Leitfähigkeit) sind durch Entnahme von Einzelproben und zeitlichen Mischproben weitere Messgrößen bestimmbar. Zudem werden Schwebstoff (Seston)-Proben gewonnen und untersucht. Insgesamt wurden 77 Proben aus diesem Bereich analysiert, wobei 987 Einzelbestimmungen anfielen.

Typische zu bestimmende Parameter sind Schwermetalle /Elemente (Arsen, Quecksilber, Cadmium, Calcium, Chrom, Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Nickel, Blei und Zink), Anionen und Kationen (Ammonium, Natrium, Kalium, Nitrat, Nitrit, Sulfat, Gesamtphosphat, ortho-Phosphat), die Summenparameter (abfiltrierbare Stoffe, methylenblauaktive Substanzen, TOC /DOC) sowie polychlorierte Biphenyle.

Die erhaltenen Daten werden nach Auswertung durch die Geschäftsstelle Weser (An der Scharlake 39, 31135 Hildesheim) durch die Umweltministerien der Weseranrainerländer (in Bremen: Freie Hansestadt Bremen, Senator für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten, Ansgaritorstraße 2, 28195 Bremen) als jährlicher Wesergütebericht herausgegeben.

Nebengewässermessstationen

In Analogie zur Tätigkeit im Rahmen der Arbeitsgemeinschaft der Länder zur Reinhaltung der Weser werden auch in dem so genannten Nebengewässer „Kleine Wümme“ Proben zur Wassergütebestimmung entnommen und untersucht. In den angelieferten 52 Proben wurden hier 546 Einzelbestimmungen ausgeführt. Typische zu bestimmende Parameter sind Schwermetalle /Elemente (Arsen, Quecksilber, Cadmium, Chrom, Kupfer, Eisen, Mangan, Nickel, Blei und Zink); Anionen und Kationen (Ammonium, Nitrat, Nitrit, Gesamtphosphat, ortho-Phosphat, Chlorid) und die Summenparameter CSB, BSB, AOX und DOC.

Fließgewässer und Seen in Bremen

Neben Weser und Kleiner Wümme werden auch die übrigen Bremer Fließgewässer (z.B. Lesum, Ochtum, Kuhgraben, Maschinenfleet, Schönebecker Aue, Blumenthaler Aue, Mühlenfleet, Großer Graben, Sielgraben Timmersloh, Hexenbergzuleitung, Katrepeler und Sielgraben) und Seen in regelmäßigen Abständen hinsichtlich Ihrer Gewässergüte untersucht. Einige Gewässerdaten erscheinen in bundesweiten Gütekarten. Insgesamt wurden hierzu 298 Proben gewonnen und nach ihrer Anlieferung 2745 Einzelbestimmungen durchgeführt. Untersuchungsparameter sind Gesamtstickstoff, Nitrat, Nitrit, Ammonium, Gesamtphosphor, ortho-Phosphat, Chlorid, Eisen, DOC, BSB, Kupfer und Chlorophyll A. In Seen werden diese Daten in Hinsicht auf den Eutrophierungsgrad des Gewässers erhoben und bewertet.

Grundwassergüte

Zur Feststellung der Güte sowie von Kontaminationen des Grundwassers wurde vom Senator für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten die Entnahme und anschließende Analytik (gemäß der Richtlinien der Länderarbeitsgemeinschaft Wasser) von 96 Proben von so genannten Basis- und Trendbrunnen in Auftrag gegeben. Hierzu wurden nach Probenahme 11808 Einzelbestimmungen im Laboratorium ausgeführt. Typische zu untersuchende Parameter sind dabei Trübung, Geruch, Färbung, Temperatur, pH-Wert, Leitfähigkeit, Sauerstoffgehalt, Redoxpotential, DOC, AOX, Fluorid, Chlorid, Sulfat, Hydrogencarbonat, Nitrat, Nitrit, Ammonium, Elemente /Schwermetalle,

Phenolindex, Mineralöle und Kohlenwasserstoffe, Benzol, Toluole, Xylole (BTX), Nitrobenzol, Anilin, leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe (LHKW), polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe, polychlorierte Biphenyle, und Pflanzenschutzmittel.

Altablagerungsüberwachungsprogramm

Im Rahmen des Altablagerungsüberwachungsprogramms des Senators für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten, Referat 32, wurden für 33 Altablagerungen im Stadtgebiet von Bremen 117 Beprobungen im Frühjahr und Herbst des Berichtsjahres ausgeführt. Das Programm dient der Überwachung der bekannten Altablagerungsstätten. Zu untersuchende Parameter sind dabei Trübung, Geruch, Färbung, Temperatur, pH-Wert, Leitfähigkeit, Sauerstoffgehalt, Redoxpotential, DOC, Phenolindex, Chlorid, Fluorid, Sulfat, Nitrat, Ammonium, Bor, Kohlenwasserstoffe, Barium, Phosphor, Arsen, Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Nickel, Quecksilber, Zink, Cyanid, leichtflüchtige halogenierte Kohlenwasserstoffe, Benzol, Toluol, Xylole, polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe, Trialkylzinnverbindungen und polychlorierte Biphenyle.



Probenahme aus Altablagerungen

Hierzu wurden an den 117 gewonnenen Proben insgesamt 6628 Einzelbestimmungen im Laboratorium durchgeführt. Die ermittelten Daten dienen der Aufnahme in ein langjähriges Monitoring, das Aussagen über die jeweilige Situation der Altablagerungsstätten erlaubt.

Grundwasserabsenkungen

Im Rahmen von Grundwasserabsenkungsmaßnahmen (zum Bau von Gewerken unterhalb des normalen Grundwasserpegels) wurden vom Bereich des Senators für Umwelt, Bau, Verkehr und Europaangelegenheiten im Berichtszeitraum drei Proben gezogen und in unserem Haus auf ihren Eisen- und Chloridgehalt überprüft. Eine Einleitung des Grundwassers in so genannte Vorfluter (Gewässer) wird nur geduldet, wenn entsprechende Grenzwerte eingehalten werden. Ansonsten wird eine kostenpflichtige Entsorgung über das Kanalnetz nötig.

7.3 Badewasseruntersuchungen

Bremische Bädereinrichtungen unterliegen laut Erlass der Gesundheitsbehörde einem monatlichen bzw. zweimonatlichen Rhythmus der Kontrolluntersuchungen. In diesem Rahmen wurden 790 Proben entnommen und analysiert. Insgesamt resultierten im chemischen Bereich hieraus 3670 Einzelbestimmungen. Zu untersuchende Parameter sind neben den Vorortparametern pH, Chlor und Redoxpotential der Kaliumpermanganat-

verbrauch, Nitrat, Aluminium und die Haloformen (Trihalogenverbindungen des Methans, wie z.B. Trichlormethan; diese sind nachweislich kanzerogen und können bei hoher organischer Belastung im Badewasser entstehen) sowie mikrobiologischen Untersuchungen (Gesamtkeimzahlen, *E. coli*, coliforme Bakterien, *Ps. aeruginosa* und *Legionella pneumophilla*).

7.4 Schwermetall- und Element-Untersuchungen

Als LUA-interne Serviceleistung wurden insbesondere Lebensmittelproben auf Schwermetalle /Elemente untersucht. Exemplarisch sind in der untenstehenden Tabelle die Ergebnisse zur Bestimmung der Gehalte von Elementen in Apfel, Avocado, Banane,

Cachewkernen, Erdbeere, Grapefruit, Paprika, Pflaume, Pistazie, Radicchio, Rote Beete, Tee, Tomate, Weintraube, Zitrone und Zucchini dargestellt. Weitere Daten finden sich in den warenkodebezogenen Übersichten.

Tabelle 25: Übersicht zur Bestimmung der Gehalte von Elementen in Lebensmitteln

Lebensmittel	N	Element	n	Minimalwert [mg/kg]	Maximalwert [mg/kg]	Median* [mg/kg]	Richtwert/ Höchstmenge [mg/kg]
Apfel**	15	Arsen	15	<0,0025	0,0079	0,0023	
Apfel**	15	Selen	15	<0,013	<0,013	<0,013	
Apfel**	15	Blei	15	<0,013	<0,023	0,0084	0,10
Apfel**	15	Cadmium	15	<0,0013	0,0020	0,00091	0,05 ¹⁾
Apfel**	15	Kupfer	15	<0,25	0,82	0,342	
Apfel**	15	Zink	10	<0,25	0,53	0,179	
Apfel**	15	Thallium	3	<0,025	<0,025	<0,025	
Avocado**	2	Arsen	2	<0,0025	0,0097	0,0055	
Avocado**	2	Selen	2	<0,013	<0,013	<0,013	
Avocado**	2	Blei	1	0,024	0,024	0,024	0,10
Avocado**	2	Cadmium	2	0,0021	0,0022	0,00215	0,05 ¹⁾
Avocado**	2	Kupfer	2	3,0	3,6	3,3	

Avocado**	2	Thallium	1	<0,062	<0,062	<0,062	
Banane**	3	Arsen	3	<0,0025	<0,0025	<0,0025	
Banane**	3	Selen	3	<0,013	<0,013	<0,013	
Banane**	3	Blei	3	<0,013	0,053	0,022	
Banane**	3	Cadmium	3	<0,0013	<0,0013	<0,0013	
Banane**	3	Kupfer	3	0,60	1,3	0,917	
Banane**	3	Thallium	2	<0,025	<0,025	<0,025	
Cachew	13	Arsen	13	<0,01	0,028	0,0098	
Cachew	13	Selen	13	0,18	1,2	0,533	
Cachew	13	Blei	13	<0,05	0,058	0,028	
Cachew	13	Cadmium	13	<0,001	0,038	0,0091	
Cachew	13	Kupfer	13	17	26	21,4	
Cachew	13	Zink	13	48	180	69,6	
Erdbeere**	1	Arsen	1	<0,0025	<0,0025	<0,0025	
Erdbeere**	1	Selen	1	<0,025	<0,025	<0,025	
Erdbeere**	1	Blei	1	<0,013	<0,013	<0,013	0,20
Erdbeere**	1	Cadmium	1	0,0012	0,0012	0,0012	0,05 ¹⁾
Erdbeere**	1	Kupfer	1	0,58	0,58	0,58	
Erdbeere**	1	Thallium	1	<0,062	<0,062	<0,062	
Grapefruit**	1	Arsen	1	<0,0025	<0,0025	<0,0025	
Grapefruit**	1	Selen	1	<0,013	<0,013	<0,013	
Grapefruit**	1	Blei	1	<0,013	<0,013	<0,013	0,10
Grapefruit**	1	Cadmium	1	<0,0013	<0,0013	<0,0013	0,05 ¹⁾
Grapefruit**	1	Kupfer	1	0,44	0,44	0,44	
Grapefruit**	1	Thallium	1	<0,062	<0,062	<0,062	
Paprika**	1	Arsen	1	<0,0025	<0,0025	<0,0025	
Paprika**	1	Selen	1	<0,013	<0,013	<0,013	
Paprika**	1	Blei	1	<0,025	<0,025	<0,025	0,10
Paprika**	1	Cadmium	1	0,021	0,021	0,021	0,10 ¹⁾
Paprika**	1	Thallium	1	<0,025	<0,025	<0,025	
Pflaume**	1	Arsen	1	<0,0025	<0,0025	<0,0025	
Pflaume**	1	Selen	1	<0,013	<0,013	<0,013	
Pflaume**	1	Blei	1	<0,013	<0,013	<0,013	0,20
Pflaume**	1	Cadmium	1	<0,0013	<0,0013	<0,0013	0,05 ¹⁾
Pflaume**	1	Kupfer	1	0,61	0,61	0,61	
Pflaume**	1	Thallium	1	<0,025	<0,025	<0,025	
Pistazie	10	Arsen	10	<0,01	0,12	0,032	
Pistazie	10	Selen	10	0,19	2,3	0,671	
Pistazie	10	Blei	10	<0,05	0,077	0,034	
Pistazie	10	Cadmium	10	<0,005	0,020	0,011	
Pistazie	10	Kupfer	10	6,7	15	11,8	
Pistazie	10	Thallium	10	0,010	0,17	0,066	
Radicchio**	1	Arsen	1	<0,0025	<0,0025	<0,0025	
Radicchio**	1	Selen	1	<0,025	<0,025	<0,025	
Radicchio**	1	Blei	1	<0,013	<0,013	<0,013	0,30
Radicchio**	1	Cadmium	1	<0,0013	<0,0013	<0,0013	0,10 ¹⁾
Radicchio**	1	Kupfer	1	0,79	0,79	0,79	
Rote Beete**	1	Arsen	1	0,013	0,013	0,013	
Rote Beete**	1	Selen	1	<0,013	<0,013	<0,013	
Rote Beete**	1	Blei	1	<0,013	<0,013	<0,013	0,10
Rote Beete**	1	Cadmium	1	0,011	0,011	0,011	0,05 ¹⁾
Rote Beete**	1	Kupfer	1	0,58	0,58	0,58	

Rote Beete**	1	Thallium	1	<0,025	<0,025	<0,025	
Tee**	2	Arsen	2	<0,0025	0,032	0,017	
Tee**	2	Selen	2	<0,025	0,060	0,036	
Tee**	2	Blei	2	<0,013	0,18	0,121	
Tee**	2	Cadmium	2	0,010	0,015	0,0125	
Tee**	2	Kupfer	2	0,40	15	7,7	
Tee**	2	Thallium	1	0,032	0,032	0,032	
Tomate**	3	Arsen	3	<0,0025	<0,0025	<0,0025	
Tomate**	3	Selen		<0,013	<0,013	<0,013	
Tomate**	3	Blei		<0,013	<0,013	<0,013	0,10
Tomate**	3	Cadmium		0,0042	0,0072	0,0059	0,10 ¹⁾
Tomate**	3	Kupfer		0,23	0,41	0,380	
Tomate**	3	Thallium		<0,025	<0,025	<0,025	
Weintraube**	1	Arsen	1	<0,0025	<0,0025	<0,0025	
Weintraube**	1	Selen	1	<0,013	<0,013	<0,013	
Weintraube**	1	Blei	1	<0,013	<0,013	<0,013	0,20
Weintraube**	1	Cadmium	1	<0,0013	<0,0013	<0,0013	0,05 ¹⁾
Weintraube**	1	Kupfer	1	1,5	1,5	1,5	
Weintraube**	1	Thallium	1	<0,025	<0,025	<0,025	
Zitrone**	1	Arsen	1	<0,0025	<0,0025	<0,0025	
Zitrone**	1	Selen	1	<0,025	<0,025	<0,025	
Zitrone**	1	Blei	1	0,018	0,018	0,018	0,10
Zitrone**	1	Cadmium	1	0,0033	0,0033	0,0033	0,05 ¹⁾
Zitrone**	1	Kupfer	1	0,38	0,38	0,38	
Zitrone**	1	Thallium	1	<0,064	<0,064	<0,064	
Zucchini**	1	Arsen	1	<0,0025	<0,0025	<0,0025	
Zucchini**	1	Selen	1	<0,013	<0,013	<0,013	
Zucchini**	1	Blei	1	<0,025	<0,025	<0,025	0,10
Zucchini**	1	Cadmium	1	0,0046	0,0046	0,0046	0,10 ¹⁾
Zucchini**	1	Kupfer	1	0,68	0,68	0,68	
Zucchini**	1	Thallium	1	<0,025	<0,025	<0,025	

* Gehalte unterhalb der Bestimmungsgrenze gehen in Höhe der halben Bestimmungsgrenze in die Mittelwertbildung ein

** Bei dem Untersuchungsmaterial handelte es sich um ausgewiesene Bioprodukt

1) Richtwert BgVV

8. Aus den Dienststellen

8.1 Referat 32

Durch die Neufassung der Geschäftsverteilung des Senats der Freien Hansestadt Bremen im Sommer 2007 hat die Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales die Koordinierung verbraucherrelevanter Themen übertragen bekommen. Damit fällt die fachliche Vorbereitung, z.B. der VSMK und Abstimmung mit anderen Ressorts weitgehend in die Verantwortung der Abteilung Gesundheit und hier in das Referat 32.

Der Beschluss der Bremischen Bürgerschaft „Verbraucherschutz im Land Bremen bündeln“ unterstreicht ebenfalls die zunehmende Bedeutung des Themas als Querschnittsaufgabe. In einem ersten Schritt wurden die Jahresberichte aus den Bereichen des gesundheitlichen, technischen und wirtschaftlichen Verbraucherschutzes über die Fachdeputationen als gemeinsame Vorlage der Bremischen Bürgerschaft zugeleitet.

Im Rahmen der LAV-Gremienstruktur, die seit November 2007 um drei Arbeitsgruppen auf nunmehr insgesamt 11 Fachgremien erweitert wurde, sind die wissenschaftliche Mitarbeiter im Referat für durchschnittlich zwei Fachgremien zuständig. Ergänzend hierzu finden unter der Federführung des Bundes Referentsitzungen statt, die insbesondere im Bereich des Pflanzenschutzes von Bedeutung

sind, da dieser Bereich in der LAV nicht integriert ist.

Trotz der damit verbundenen Arbeitsverdichtung bringt sich das Referat auf Bund-Länderebene in verschiedenen Themenschwerpunkten wie z.B. Erarbeitung eines Entwurfs zur Änderung der Lebensmitteleinfuhrverordnung und Umsetzung des Risikoansatzes in Bezug auf die amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung (visuelle Fleischuntersuchung) ein.

Referatsintern standen 2007 die Fertigstellung des QM-Handbuchs sowie die Steuerung und Koordinierung der Schwerpunktplanungen des MNKP im Vordergrund. Vor dem Hintergrund der gesetzten und geplanten Schwerpunkte wird deutlich, dass die Verzahnung vertikal, d.h. zwischen den Zielsetzungen der obersten Landesbehörde und denen des LMTVet und des LUA, sowie die horizontale Verzahnung der fünf Sektoren Lebensmittel-, Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit auch ein Jahr nach Inkrafttreten der EU-Kontrollverordnung keine Selbstverständlichkeit ist – sich aber gleichwohl auf einem guten Weg befindet.

8.2 LMTVet

2007 hat der LMTVet einen Qualitätszirkel ins Leben gerufen, um ein Qualitätsmanagement-Handbuch zu erarbeiten. Das hehre Ziel das Handbuch und die für alle Überwachungsbereiche des Amtes gültigen Verfahrensanweisungen Ende 2007 fertig erstellt und installiert zu haben, konnte aufgrund der diversen Fleischskandale sowie den Ausbrüchen von Tierseuchen wie „Bluetongue“ und Amerikanische Faulbrut nicht erreicht werden. Die Installation wird erst im Jahr 2008 möglich sein.

Ferner war der LMTVet aufgefordert, ein Arbeitssicherheitskonzept zu erarbeiten und zu installieren. Hierzu wurden die entsprechenden Vorarbeiten und in einigen Bereichen bereits Status-Quo-Erhebungen in enger Zusammenarbeit mit den Sicherheitsingenieuren und Arbeitsmedizinern der Fachdienste für Arbeitsschutz durchgeführt.

Als weiteres zeitaufwändiges Vorhaben ist für den Berichtszeitraum die Planung des Neubaus der Grenzkontrollstelle und Pflanzengesundheitskontrolle im Containerterminal in Bremerhaven zu nennen. Nachdem zu Beginn

der Planung ein Konzept mit dem Zoll angedacht war, stieg dieser Mitte des Jahres aus den Planungen aus, um sich gegen Ende des Jahres, nachdem die entsprechenden Gelder im Bundeshaushalt zur Verfügung gestellt wurden, wieder in die Planung eines gemeinsamen Standortes einzubringen. Dieses führte zu erheblichen Verzögerungen, so dass noch kein Bauantrag gestellt werden konnte.

Auch im September 2007 konnte der LMTVet an einer Tierseuchenübung des LAVES Niedersachsen zum Thema Klassische Schweinepest teilnehmen. Neben den inzwischen obligatorischen Bildungen von Sperr- und Beobachtungsbezirken lag der diesjährige Schwerpunkt auf der virtuellen Beantragung und Durchführung einer Notimpfung.

8.3 LUA

Das Berichtsjahr 2007 war für das LUA durch folgende wichtige Ereignisse geprägt:

- Aufrechterhaltung und Aktualisierung der Methodik der chemischen, hygienischen und veterinärmedizinischen Untersuchungen
- Aktualisierung des LUA-Qualitätsmanagement-Systems (Vorbereitung der Neuauflage des QM-Handbuchs für 2008)
- Umsetzung weiterer Einsparvorgaben im Bereich der konsumtiven und investiven Ausgaben

- Abschluss der Verhandlungen zur Mängelbeseitigung bzw. zu Nachbesserungen im Zusammenhang mit dem Umzug des LUA Bremen an den Standort Lloydstrasse
- Optimierung der Kooperation im Bereich der Untersuchungen mit dem Land Niedersachsen

Noch im September 2006 wurden im LUA für das Kalenderjahr 2007 organisatorische Veränderungen eingeleitet, um das Sabbatjahr eines leitenden Mitarbeiters aufzufangen. Annähernd alle Sachgebiete haben in Folge von Aufgabenverlagerungen vorübergehend Mehrarbeit geleistet, um die Situation gemeinsam zu schultern. Insbesondere dem Engagement des Mitarbeiterteams ist es zu verdanken, dass die Einnahmen stabil gehalten werden konnten und die seitens der senatorischen Dienststelle vorgegebenen Budgetziele erreicht werden

konnten. Dabei war sichergestellt, dass alle notwendigen Untersuchungen durchgeführt werden konnten, um zu jedem Zeitpunkt einen angemessenen Verbraucherschutz zu gewährleisten. Die Bearbeitung von Verdachts- bzw. Beschwerdeproben konnte in jedem Fall zeitnah durchgeführt werden.

Zunehmend ist erkennbar, dass die strategischen Ziele des mehrjährigen nationalen Kontrollplans das Handeln des LUA beeinflussen. In enger Absprache mit der senatorischen Behörde und dem LMTVet leistet das LUA seinen Beitrag, um an der Umsetzung dieser Ziele mitzuwirken.

Am 06. Dezember 2007 erhielt das LUA Besuch vom Staatsrat Herrn Dr. Schulte-Sasse, der sich im Rahmen eines Arbeitsgesprächs einen Überblick über die Tätigkeiten des Landesuntersuchungsamtes verschaffte.

8.4 Medienspiegel

8.4.1 LMTVet

Auch 2007 gab es einige Anfragen der Presse, die die tägliche Arbeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des LMTVet dokumentieren wollten. Es konnten nicht alle Wünsche berücksichtigt werden. Stellvertretend für das rege Interesse an der Lebensmittelüberwachung im Zusammenhang mit den diversen Gammelfleischskandalen seien die nachfolgenden Beispiele genannt:

- Die Nordseezeitung brachte im September 2007 einen großen Bericht zu den Kontrollen der Döner-Imbisse im Stadtgebiet Bremerhaven durch die Kontrolleure des LMTVet.

- Im Oktober 2007 wurde eine Lebensmittelkontrolleurin mehrere Tage von einem RTL-Team begleitet, um für einen Fernsehbericht den Alltag der Lebensmittelüberwachung in Bremen zu dokumentieren.
- Die Bild-Zeitung veröffentlichte im Dezember 2007 eine halbseitige Reportage über die Bekämpfung der Amerikanischen Faulbrut in Bremen. Anlass war die Einrichtung neuer Sperrbezirke in Bremen.

- Eine Kampagne des Pflanzenschutzdienstes über den richtigen Umgang mit Pflanzenschutzmitteln wurde von der

Zeitschrift „Gartenfreund“ aufgegriffen und im Mai 2007 veröffentlicht.

8.4.2 LUA

Folgende Vorträge und Posterbeiträge wurden im Berichtsjahr 2007 durch Mitarbeiter des LUA erstellt:

- Berges: Mikrobiologische Aspekte des Fischverderbs, Bremerhaven, 23. Oktober 2007, Fortbildungsveranstaltung für LM-Kontrolleure und -Kontrolleurinnen
- Berges: Rückstände an Schwermetallen und Aromaten in Fischereierzeugnissen, Bremerhaven, 23. Oktober 2007, Fortbildungsveranstaltung für LM-Kontrolleure und -Kontrolleurinnen
- Berges: Was sind unsichere Lebensmittel im Sinne der VO (EG) Nr. 2073/2006, Bremerhaven, 23. Oktober 2007, Fortbildungsveranstaltung für LM-Kontrolleure und -Kontrolleurinnen
- Berges: Aktuelle Fragen des Herbstes: Listerien und Matjes /Meeresleuchten im Kühlschrank, Bremerhaven, 23. Oktober 2007, Fortbildungsveranstaltung für LM-Kontrolleure und -Kontrolleurinnen
- Berges: Mikrobiologische Aspekte des Fischverderbs, Bremerhaven, 8. November 2007, Seminar Fische und Fischwaren
- Lindena: *Vibrio vulnificus* – ein Problem bei Nordseekrabben? Bremerhaven, 23. Oktober 2007, Fortbildungsveranstaltung für LM-Kontrolleure und -Kontrolleurinnen
- Lindena: *Vibrio vulnificus* – ein Problem bei Nordseekrabben?, Bremerhaven, 8. November 2007, Seminar Fische und Fischwaren
- Briesch: Erkenntnisse zum Rioja-Wein auf dem deutschen Markt, Logroño (Spanien), 26. April 2007, Consejo Regulador D. O. Ca. Rioja

Sonstige Beiträge für Print- und TV-Medien waren:

TV-Aufzeichnungen RTL /AZ-Media „Die Reportage“ Oktober 2007 (Sendetermin voraussichtlich 2008)

8.5 Teilnahme an Sitzungen, Kommissionen, Arbeitskreisen

8.5.1 Referat 32

Neben verschiedenen Bund-Länder-Besprechungen waren die Referenten des Fachrefe-

rates 32 vor allem in den Arbeits- und Projektgruppen der LAV vertreten:

- LAV: Dr. Gruhl (Abteilungsleiter Gesundheit) oder Dr. Hanke
- LAV-Arbeitsgruppe Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika: Dr. Hanke
- LAV-Arbeitsgruppe Futtermittel: Dr. Gehlhaar
- LAV-Arbeitsgruppe Fleischhygiene und fachspezifische Fragen bei Lebensmitteln tierischer Herkunft: Dr. Lenz
- LAV-Arbeitsgruppe Ein-, Aus-, Durchfuhr: Dr. Gehlhaar
- LAV-Arbeitsgruppe Tierarzneimittel: Dr. Lenz
- LAV-Arbeitsgruppe Tierseuchen, Tiergesundheit: Dr. Meentzen
- LAV-Arbeitsgruppe Tierschutz: Dr. Meentzen
- LAV-Arbeitsgruppe Ausbildungs- und Berufsangelegenheiten der im Rahmen des Lebensmittel- und Veterinärrechts tätigen Personen: Dr. Lenz
- LAV-Projektgruppe Qualitätsmanagement im gesundheitlichen Verbraucherschutz: Dr. Langenbuch
- LAV-Projektgruppe Risikobeurteilung bei der Überwachung von Lebensmittelbetrieben – Anwendbarkeit des Systems bei der Überwachung von Fleischzerlegungsbetrieben: Dr. Lenz
- LAV-Projektgruppe Aus- und Fortbildungskonzept für Berufsgruppen im gesundheitlichen Verbraucherschutz: Dr. Hanke, Dr. Lenz
- Redaktionsarbeitsgruppe zur Erstellung des Mehrjährigen nationalen Kontrollplans (ALB): Dr. Hanke

Darüber hinaus waren Vertreter des Referates 32 im Arbeitskreis „Qualität und Hygiene“ der IHK Bremerhaven und bei der Qualitätsgemeinschaft Fisch und Fischprodukte e.V. (Beratungen zu einem produktspezifischen „Gütesiegel“ in Zusammenhang mit dem Eigenkontrollsystem der Betriebe) vertreten.

8.5.3 LUA

Mitarbeiter des Landesuntersuchungsamtes wirkten an folgenden Arbeitskreisen mit:

- Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL (Christelsohn)
- Arbeitsgruppe Qualitätsmanagement in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCH) (Christelsohn)
- Arbeitsgruppe Fisch und Fischwaren in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCH) (Berges)
- Arbeitsgruppe „Wein und Spirituosen“ im Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL (AWS; Briesch)
- Arbeitsgemeinschaft staatlicher Weinsachverständiger (ASW; Briesch)
- Arbeitsgruppe Fleischwaren in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCH) (Fischer)
- Arbeitskreis Lebensmittelhygienischer tierärztlicher Sachverständiger (ALTS; Dr. Riloks)

- Arbeitsgemeinschaft für veterinärmedizinische Infektionsdiagnostik in Staffelstein (AVID; Dr. Schmidt)
- Ausschuss „Monitoring“ der Länder, des BMELV und des BVL (Dr. Seideneck /Christelsohn)

8.6 Aus- und Fortbildung

8.6.1 Referat 32

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Referats 32 haben an folgenden Aus- und Fortbildungen mitgewirkt bzw. teilgenommen:

- Durchführung von Inhouse-Fortbildungen für den LMTVet: Zwei Fortbildungsveranstaltungen für Lebensmittelkontrolleure zum Thema "Anforderungen an Eigenkontrollsysteme in kleinen und /oder handwerklich strukturierten Gewerbebetrieben" (Dr. Lenz); eine Fortbildungsveranstaltung für Lebensmittelkontrolleure zum Thema "Nationale Durchführungsverordnung zur Umsetzung des EU-Lebensmittelhygienerechts" (Dr. Lenz); zwei Fortbildungsveranstaltungen für amtliche Fachassistenten bzw. amtliche Tierärzte in der Schlachttier- u. Fleischuntersuchung zum Thema "Das neue EU-Hygienerecht Auswirkungen auf die amtliche Überwachung" (Dr. Lenz)
- Durchführung einer Informationsveranstaltung für die amtlichen Tierärzte zum Thema „Umsetzung Cross-Compliance relevanter Kontrollen in Bremen (Dr. Langenbuch)
- Seefischkurs 2007: Organisation und Durchführung der traditionellen gemeinsamen Veranstaltung der Länder Bremen und Niedersachsen zur Qualifizierung amtlicher Tierärzte in der amtlichen Lebensmittelüberwachung vom 07. – 09. 11.2007 in Cuxhaven und Bremerhaven,
- Vortrag Dr. Lenz: „Neue Entwicklungen im Lebensmittelhygienerecht der EU“
- Organisation und Durchführung einer Fortbildungsveranstaltung der LA(G)V EAD am 22. u. 23. 01.2007 in Bremen für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der GKS (bundesweit)
- Fortbildungsveranstaltung „Finanzcontrolling im öffentlichen Dienst“ (Fortbildung für Führungskräfte), Teilnahme: Dr. Hanke
- Fortbildungsveranstaltung „Mehr Zeit für das Wesentliche - Selbst- und Zeitmanagement für Führungskräfte“, Teilnahme: Dr. Meentzen
- Informationsseminar über die Arbeit in Kommissionen nach § 15 des Tierschutzgesetzes mit dem Schwerpunkt "Einstufung der Belastung" der Tierärztlichen Vereinigung für Tierschutz e.V. in Darmstadt, Teilnahme: Dr. Meentzen
- Fortbildungsveranstaltung "Aktuelle Probleme des Tierschutzes" der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover und der Akademie für Tierärztliche Fortbildung in Hannover, Teilnahme: Dr. Meentzen

Vorträge bei Fachdiskussionen /Fortbildungsveranstaltungen:

- Fortbildungsveranstaltung der LAGV EAD am 22. u. 23. 01.2007 in Bremen: "Einfuhrregelungen im Rahmen des neuen EU-Lebensmittelhygienerechts" (Dr. Lenz)
- Symposium des Bundesamtes für Verbraucherschutz u. Lebensmittelsicherheit im Rahmen der deutschen EU-Ratspräsidentschaft am 23. u.24.05.2007 zu Erfahrungen in der Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 (Kontrollverordnung): "Risiko orientierte Betriebskontrolle – ein Modell, das Transparenz für den Lebensmittelunternehmer garantiert" (Dr. Lenz)
- XI. Fortbildungsveranstaltung Fisch in Hamburg-Altona am 12.11.2007: "Frequenzfestlegung der amtlichen Kontrollen aufgrund einer Risikoanalyse" (Dr. Lenz)
- Russische Delegation mit BMELV zu Gast in Bremen am 26.11.2007: "Amtliche Kontrollen bei der Produktion tierischer Lebensmittel - Rechtliche Grundlagen und Zulassungsverfahren" (Dr. Lenz)

8.6.2 LMTVet

Zu Beginn des Berichtszeitraumes konnten vier Mitarbeiter eingestellt werden, die ihre zweijährige Fortbildung zum Lebensmittelkontrolleur beim LMTVet absolvieren, um die in der Lebensmittelüberwachung bestehenden Personalengpässe in Zukunft beheben zu können. Um diese Fortbildung durchführen zu können, musste die entsprechende Weiterbildungsordnung in enger Zusammenarbeit mit dem Referat 33 der Senatorin für Finanzen überarbeitet werden. Die praktische Ausbildung findet schwerpunktmäßig im LMTVet, daneben im LUA sowie im Gesundheitsamt statt. Die theoretische Ausbildung wird 2008 durch die Akademie für das öffentliche Gesundheitswesen Düsseldorf organisiert; Ausbildungsort ist Hamburg.

Aufgrund des neuen EU-Hygiene-Rechts, das 2006 in Kraft getreten ist, sind die umfangreichen Indoor-Fortbildungen in enger Zusammenarbeit mit dem vorgesetzten Referat 32 in den Bereichen Lebensmittelüberwachung und

Fleischhygiene 2007 fortgesetzt worden. Auch gab es eine im Rahmen der LAV-EAD beschlossene umfangreiche Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Grenzkontrollstellen, die Bremen federführend für die betroffenen Bundesländer organisiert hat.

Im Bereich der Verwaltung war der LMTVet an den beiden Standorten Bremen Findorffstraße und Bremerhaven Freiladestraße an der Ausbildung von vier Kauffrauen bzw. Kaufmännern für Bürokommunikation beteiligt.

Mitarbeiterinnen des LMTVet haben im Mai 2007 eine Fortbildung in Zusammenarbeit mit der Bremer Jägerschaft abgehalten, mit der diese die Befähigung zur Entnahme von Trichinenproben erlangen konnten.

Im Fachbereich Fleischhygiene absolvierten wie in den vergangenen Jahren auch Studierende der verschiedenen deutschen veterinärmedizinischen Bildungsstätten das vorgeschriebene Praktikum im Land Bremen. 2007 wurden insgesamt 36 Studierende in den Be-

reichen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung ausgebildet.

8.6.3 LUA

Im Berichtszeitraum wurden im LUA betreut:

- zwei MTLA-Praktikanten
- vier Schülerpraktikanten
- eine studentische veterinärmedizinische Praktikantin im Hygienepraktikum
- ein MTA-Praktikant
- zwei Auszubildende zum LM-Kontrolleur
- ein Auszubildender zum Fachangestellten für Bürokommunikation
 - zwei Auszubildende zur /zum Kauffrau /-mann für Bürokommunikation
 - Studenten und Studentinnen der Lebensmittelchemie (Vorträge im LAVES LI Braunschweig)
 - ein CTA-Praktikant

2007 wurden folgende Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des LUA wahrgenommen:

- in den Bereichen Verwaltung, EDV, Teamarbeit, Zeitmanagement (AFZ): 23 Teilnahmen
- als LUA-interne Fortbildungsveranstaltungen (Gedächtnistraining, Auditschulung, Vorgesetztenschulungen etc.): 37 Teilnahmen
- als externe Fortbildungsveranstaltungen (Methodenschulungen, Technologieschulungen etc.): 27 Teilnahmen
- jährliche Sicherheitsunterweisungen für das Labor sowie eine praktische Brandschutzunterweisung

9. Anhänge

9.1 Standorte und Erreichbarkeiten

9.1.1 Referat 32

Fachreferat für Veterinärwesen, Lebensmittelsicherheit und Pflanzenschutz

bei der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales

Bahnhofplatz 29

28195 Bremen

Tel.: 0421/361-4036

Fax: 0421/361-4808

E-mail: verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de

9.1.2 LMTVet

Standorte des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Bremen

LMTVet Bremen

Findorffstr. 101

28215 Bremen

Tel.: 0421/361-4035

Fax: 0421/361-17466

E-Mail: office@veterinaer.bremen.de

Fleischhygiene Bereich Bremen

Schragestr. 10

28239 Bremen

Tel.: 0421/361-9230

Fax: 0421/361-16642

E-Mail: fleischhygiene@veterinaer.bremen.de

Grenzkontrollstelle Bremen

Zum Schuppen 22

28197 Bremen

Tel.: 0421/14253426

Fax: 0421/14253427

Standorte des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Bremerhaven

LMTVet Bremerhaven

Freiladestr. 1

27572 Bremerhaven

Tel.: 0471/596-13884

Fax: 0471/596-13881

E-Mail: OfficeBHV@veterinaer.bremen.de

Fleischhygiene Bereich Bremerhaven

Schlachthofstr. 1

27576 Bremerhaven

Tel.: 0471/9512349

Fax: 0471/3000994

E-Mail: fleischhygiene@schlachthof-brhv.de

Grenzkontrollstelle Bremerhaven

Senator Bortscheller Str. 8

27568 Bremerhaven

Tel.: 0471/596-13470

Fax: 0471/596-13474

E-Mail: OfficeGKST@veterinaer.bremen.de

Standort des Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienstes in Cuxhaven

Niedersachsenstr. 96

27472 Cuxhaven

Tel.: 04721/594807

Fax: 04721/594809

E-Mail: Office.lmtvet.cuxhaven@t-online.de

9.1.3 LUA

Standort des LUA in Bremen

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin

Lloydstraße 4

28217 Bremen

Tel.: 0421/361-10001

Fax: 0421/361-15238

E-mail: office@lua.bremen.de

Standort des LUA in Bremerhaven

Landesuntersuchungsamt für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin

Freiladestraße 1

27572 Bremerhaven

Tel.: 0471/596-13850

Fax: 0471/596-13882

E-mail: luabremerhaven@lua.bremen.de

9.2 Probenstatistik zu Kapitel 2.3 (Untersuchung im LUA)

Die Statistik der im Bundesland Bremen im Jahr 2007 durch das LUA untersuchten Proben sowie die entsprechenden Beanstandungsquoten finden sich in **Anlage 1** am Ende des vorliegenden Jahresberichts.

9.3 Statistik zur Untersuchung bremischer Proben in Niedersachsen

Untersuchungsort: LAVES Oldenburg

Warenobergruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben*	Summe Beanstandungen	02 - Gesundheitsschädlich (andere Ursachen)
010000	MILCH	5			
100000	FISCHE UND FISCHZUSCHNITTE	8			
200000	MAYONNAISEN EMULGIERTE SOSSEN KALTE FERTIGSOSSEN FEINKOSTSALATE	2	2	2	2
	Gesamtzahl	15	2	2	2

* Hinweis: Es kann bei einer Probe zu mehreren Beanstandungen kommen, deshalb ist die Summe der Beanstandungen teilweise höher als die Anzahl der beanstandeten Proben

Untersuchungsort: LAVES Cuxhaven

Deskriptor	Warenberggruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summe Beanstandungen	06 - Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)	07 - Nachgemacht/ wertgemindert/ geschönt	08 - Irreführend	11 - Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	12 - Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	17 - Schadstoffe, Überschreitungen von Höchstgehalten	74 - Über- bzw. Unterschreitung von Grenzwerten für
1100000		FISCHE UND FISCHZUSCHNITTE	54	10	10	5					5	
1110000		FISCHERZEUGNISSE	103	17	18	14		1	1		1	1
1120000		KRUSTEN- SCHALEN- WEICHTIERE SONSTIGE TIERE U. ERZEUGNISSE DARAUS	118	3	3			1		1	1	
1200000		MAYONNAISEN EMULGIERTE SOSSEN KALTE FERTIGSOSEN FEINKOSTSALATE	1	1	2		1					1
15290000		ANDERE FISCHE	35									
15300000		AUSTERN MUSCHELN	2									
15400000		KRABBen SHRIMPS PRAWNS HUMMER LANGUSTEN	11									
15490000		ANDERE (KREBS-) KRUSTENTIERE	20									
		Gesamtzahl	344	31	33	19	1	2	1	1	7	2

* Hinweis: Es kann bei einer Probe zu mehreren Beanstandungen kommen, deshalb ist die Summe der Beanstandungen teilweise höher als die Anzahl der beanstandeten Proben

Untersuchungsort: LAVES Braunschweig

Deskriptor	Warenobergruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summe Beanstandungen	06 - Nicht zum Verzehr geeignet (andere Ursachen)	08 - Irreführend	11 - Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften	12 - Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung	20 - Verstöße gegen unmittelbar geltendes EG-Recht(ausgenommen K)
1	130000	FETTE UND OELE AUSGENOMMEN 040000	31	4	4	4				
1	290000	FRISCHOBST EINSCHLIESSLICH RHABARBER	2							
1	440000	SCHOKOLADEN UND SCHOKOLADENWAREN	1							
1	490000	DIAETETISCHE LEBENSMITTEL	1	1	1					1
1	510000	NAHRUNGSERGAENZUNGSMITTEL NAEHRSTOFFKONZENTRATE UND ERGAENZUNGSNAHRUNG	11	8	12		3	2	2	5
		Gesamtzahl	46	13	17	4	3	2	2	6

* Hinweis: Es kann bei einer Probe zu mehreren Beanstandungen kommen, deshalb ist die Summe der Beanstandungen teilweise höher als die Anzahl der beanstandeten Proben

Untersuchungsort: LAVES Lüneburg

Deskriptor	Warenobergruppen	Warenbezeichnung	Anzahl Proben	Anzahl beanstandete Proben	Summe Beanstandungen	37 - Verstöße gegen sonstige Rechtsvorschriften, stoffliche Beschaffenheit	51 - Irreführend	52 - Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften
1 820000		BEDARFSGEGENSTAENDE MIT KOERPERKONTAKT UND ZUR KOERPERPFLEGE (DIE KODES 820100 - 827200 DER VERSION ZEBS-BERICHTE 2/1983 SIND GESTRICHEN)	7					
1 830000		BEDARFSGEGENSTAENDE ZUR REINIGUNG UND PFLEGE SOWIE SONST. HAUSHALTSHEMIKALIEN (DIE KODES 830100 - 830800 DER VERSION ZEBS-BERICHTE 2/1983 SIND GESTRICHEN)	1					
1 840000		KOSMETISCHE MITTEL UND STOFFE ZU DEREN HERSTELLUNG (DIE KODES 840100 - 840800 UND 845000 - 846100 DER VERSION ZEBS-BERICHTE 2/1983 SIND GESTRICHEN)	18	3	3		1	2
1 850000		SPIELWAREN UND SCHERZARTIKEL	23	5	5	5		
1 860000		BEDARFSGEGENSTAENDE MIT LEBENSMITTELKONTAKT (BGLM) (DIE CODES 800100-807000 DER VERSION ZEBS-BERICHTE 2/1983 SIND GESTRICHEN)	3					
		Gesamtzahl	52	8	8			

* Hinweis: Es kann bei einer Probe zu mehreren Beanstandungen kommen, deshalb ist die Summe der Beanstandungen teilweise höher als die Anzahl der beanstandeten Proben

10. EU-Jahresbericht gemäß Art. 44 VO (EG) Nr. 882/2004

Der im Rahmen der EU-Berichterstattung zum mehrjährigen nationalen Kontrollplan erstellte Jahresbericht 2007 findet sich in **Anlage 2** des vorliegenden Berichts.

Jahresbericht zum mehrjährigen nationalen Kontrollplan

gemäß Art.44 der VO(EG)Nr. 882/2004
unter Berücksichtigung der Vorgaben
der Leitlinien hinsichtlich Rechtsvorschriften für Jahresberichte
über Mehrjährige nationale Kontrollpläne in den Mitgliedstaaten

Freie Hansestadt Bremen



Dieser Bericht über den integrierten mehrjährigen Einzelkontrollplan umfasst die Periode:
01.01.2007 bis 31.12. 2007

Kontaktstelle im Bundesland:

Name und Anschrift	<i>Die Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales</i> (SAFGJS) Bahnhofsplatz 29 28195 Bremen
Email-Adresse	verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de
Telefon	0421-361 4036
FAX	0421-361 4808

1 Amtliche Kontrollen

2 Einhaltung insgesamt durch Unternehmer

3 Überprüfungen

4 Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität

5 Beschreibung der Leistung insgesamt

6 Anpassung des nationalen Kontrollplans

Jahresbericht zum mehrjährigen nationalen Kontrollplan

gemäß Art.44 der VO(EG)Nr. 882/2004
unter Berücksichtigung der Vorgaben
der Leitlinien hinsichtlich Rechtsvorschriften für Jahresberichte
über Mehrjährige nationale Kontrollpläne in den Mitgliedstaaten

Freie Hansestadt Bremen



Dieser Bericht über den integrierten mehrjährigen Einzelkontrollplan umfasst die Periode:

01.01.2007 bis 31.12. 2007

Kontaktstelle im Bundesland:

Name und Anschrift	Die Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales (SAFGJS) Bahnhofsplatz 29 28195 Bremen
Email-Adresse	verbraucherschutz@gesundheit.bremen.de
Telefon	0421-361 4036
FAX	0421-361 4808

1 Amtliche Kontrollen

2 Einhaltung insgesamt durch Unternehmer

3 Überprüfungen

4 Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität

5 Beschreibung der Leistung insgesamt

6 Anpassung des nationalen Kontrollplans

1. Amtliche Kontrollen 2007

Dieser Bericht zeigt analog den Vorgaben des mehrjährigen Einzelkontrollplans auf, ob und ggf. wie die darin aufgeführten operativen und strategischen Ziele im Berichtsjahr in den fünf Bereichen Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit erreicht wurden. Er enthält ferner, wenn nötig, einen Hinweis auf eine notwendige Anpassung des mehrjährigen nationalen Kontrollplans.

In den jeweiligen Kapiteln werden die geplanten und durchgeführten Kontrollen erläutert und die geplanten Schwerpunktaktionen ausgewiesen. Gleiches gilt für ungeplante Kontrollen und Schwerpunktaktionen. Die Gründe hierzu sind in den jeweiligen Kapiteln benannt.

Bundesweite, d.h. länderübergreifende geplante Kontrollprogramme und Schwerpunktaktionen, werden in diesem Landesbericht nicht berücksichtigt. Die Gesamtdarstellung und Analyse erfolgt im Rahmenbericht.

Ergänzend zu Berichtspflichten aufgrund EU-rechtlicher Vorgaben, die im Rahmenbericht behandelt werden, werden in diesem Landesbericht weiterführende Kontrollergebnisse des Landes dargestellt, analysiert und ggf. Konsequenzen aufgezeigt.

1.1 Allgemeine Ziele

Die im mehrjährigen nationalen Kontrollplan (MNKP) genannten, von der LAV beschlossenen länderübergreifenden strategischen Ziele decken - wie in der folgenden Tabelle dargestellt - alle fünf Sektoren des gesundheitlichen Verbraucherschutzes ab. Diese strategischen Ziele wurden entsprechend ihrer Relevanz für das Geschehen im Bundesland Bremen in konkrete Kontrollprogramme sowie konzeptionelle Projekte mit spezifischen operativen Zielen umgesetzt und im Landes-MNKP verzeichnet (vgl. S. 8-10). Die Beschreibungen der Programme sowie deren Ergebnisse finden sich in Kapitel 1.2. Die Fortschritte bei der Entwicklung der QM-Systeme der zuständigen Behörden werden in Kapitel 3 sektorspezifisch beschrieben.

Strategisches Ziel	Sektor(en)	operative Ziele der Schwerpunktprogramme und Projekte des MNKP
I. Umsetzung des risikoorientierten Überwachungsansatzes im gesamten Bereich	LM-Sicherheit	<ul style="list-style-type: none">• Risikobeurteilung aller LM-Betriebe zur Festlegung der Kontrollfrequenz• Entwicklung eines Kriterienkatalogs zur risikoorientierten Probenahme
II. Einführung von QM-Maßnahmen bei allen zuständigen Behörden	LM-, FM-Sicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz, Pflanzengesundheit	<ul style="list-style-type: none">• Entwicklung eines integrierten QM-Systems für die oberste Landesbehörde und die Überwachungsbehörde• Durchführung interner Audits
III. Intensive Vernetzung der Kontrollsysteme	LM-, FM-Sicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz, Pflanzengesundheit	<ul style="list-style-type: none">• Erarbeitung von Anforderungsprofilen zur Kontrolle der Eigenkontrolle von LM-Unternehmen• Entwicklung eines segmentübergreifenden Einfuhrkontrollkonzeptes „one stopp /one window“
IV. Reduzierung von Rückständen, Kontaminanten und Zoonoseerregern in der gesamten Lebensmittel- und Futtermittelkette	Tierseuchen	<ul style="list-style-type: none">• Aktualisierung der Tierseuchen-Notfallpläne• Fortschreibung des Tierseuchen-Handbuchs

Strategisches Ziel	Sektor(en)	operative Ziele der Schwerpunktprogramme und Projekte des MNKP
V. Sicherstellung artgerechter Haltingsbedingungen insbesondere für Nutztiere	Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> • Gezielte Überprüfung von Tiertransporten zusammen mit der Polizei
VI. Effiziente und unbürokratische Umsetzung der Vorgaben der VO (EG) Nr. 882/2004	LM-, FM-Sicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz, Pflanzengesundheit	<ul style="list-style-type: none"> • Anpassung der Gebührenerhebung an das EU-Recht

1.2 Amtliche Kontrollen zur Umsetzung der strategischen Ziele

Grundsatzangelegenheiten in Bezug auf Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tierschutz, Tiergesundheit und Pflanzenschutz sind dem Referat 32 zugeordnet. Das Referat ist eines von insgesamt sieben (Stand: 1.1.2007) Fachreferaten in der Abteilung „Gesundheit“ der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales (SAFGJS) der Freien Hansestadt Bremen. Der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst (LMTVet) ist ein Landesamt, das der Senatorin für Arbeit, Frauen, Gesundheit, Jugend und Soziales zugeordnet ist und die erforderlichen amtlichen Kontrollen einschließlich des Vollzugs in den oben genannten Bereichen durchführt. Der LMTVet hat in Bremen, Bremerhaven und durch die Kooperation mit Niedersachsen seit dem 01.01.2005 auch in Cuxhaven insgesamt acht Standorte.

Zu den amtlichen Kontrollen zählen auch die Laboruntersuchungen und Begutachtungen durch das Landesuntersuchungsamtes für Chemie, Hygiene und Veterinärmedizin (LUA) an den Standorten Bremen und Bremerhaven.

Lebensmittelsicherheit

Zur Umsetzung der strategischen und operativen Ziele wurden im Sektor Lebensmittelsicherheit folgende Projekte und Kontrollprogramme durchgeführt:

Nr.	Zuordnung*	Inhalt Projekt /Kontrollprogramm	Status 2008
1	Ziel Nr. I	Umsetzung des Verfahrens zur Risikobeurteilung der Betriebe und zur risikoorientierten Betriebskontrolle	Fortsetzung
2	Ziel Nr. I	Erarbeitung von Kriterien für eine risikoorientierte Probenahme als Instrument der amtlichen Kontrolle	Fortsetzung
3	Ziel Nr. VII	Überprüfung der Gebührenerhebung und ggf. Anpassung an das EU-Recht	abgeschlossen
4	Ziel Nr. III	Eigenkontrollen der Lebensmittelunternehmer stärken: Erarbeitung von Anforderungsprofilen für die Kontrolle bestimmter Lebensmittelbranchen	Fortsetzung
5	Ziel Nr. II	Fortführung der Erstellung eines übergreifenden QM-Systems, Durchführung von Audits	Fortsetzung
6	Ziel Nr. IV	Untersuchungsprogramm „Pflanzenschutz- /Pflanzenbehandlungsmittel“ – Schwerpunkt „Apfel“	abgeschlossen
7	Ziel Nr. IV	Ermittlung des Hygienestatus von Hackfleisch	abgeschlossen
8	Ziel Nr. IV	Ermittlung der Belastung bestimmter Fischereierzeugnisse mit <i>Listeria monocytogenes</i> – Verzehrsempfehlungen für Schwangere	abgeschlossen

Nr.	Zuordnung*	Inhalt Projekt /Kontrollprogramm	Status 2008
9	Routine	Betriebskontrollen	permanent
10	Routine	Probenuntersuchungen im Warenkorb	permanent
11	Ziel Nr. IV	Cumarin in Lebensmitteln: Überwachung der Rezepturänderungen der Hersteller	abgeschlossen
12	Routine	Fleischhygieneuntersuchungen	permanent
13	Ziel Nr. IV, Routine	Teilnahme an länderübergreifenden Kontrollprogrammen (BÜP, Monitoring, NRKP)	permanent

* Die Klassifizierung erfolgt entweder als Zuordnung zum entsprechenden strategischen Ziel der LAV oder durch die Einstufung als Teil der Routineüberwachung

Ergebnisse:

Zu Nr. 1) Seit dem 01.01.2007 wird die Kontrollfrequenz von Lebensmittelbetrieben für die amtliche Überwachung durch eine risikoorientierte Klassifizierung der Betriebe nach definierten, einheitlichen Kriterien festgelegt. Erste Ergebnisse und Erfahrungen aus der praktischen Anwendung des Konzepts zur Risikobeurteilung finden sich im **Jahresbericht 2007 „Gesundheitlicher Verbraucherschutz“ (nachfolgend JB 2007)** im Kapitel 2.1.1. Im laufenden Jahr wurde die Einstufung der Kontrollfrequenz für 55% der ansässigen Betriebe vorgenommen. Es ist geplant die Risikobeurteilung 2008 zu vervollständigen und Betriebe mit hoher Risikoeinstufung durch gezielte Kontrollmaßnahmen auf ein mittleres Niveau der Kontrollfrequenz zu bringen.

Zu Nr. 2) Das Probenmanagement dient im Wesentlichen der Kontrolle der Beherrschung der individuellen betrieblichen Prozessrisiken auf allen Stufen der Lebensmittelkette sowie der Erfassung und Bewertung originärer Produktrisiken.

Hieraus lassen sich folgende Eckpunkte für das Probenmanagement ableiten:

1. Die Probenanzahl korreliert mit der Gewerbestruktur sowie der Risikobewertung der Betriebe.
2. Die Probenart und Analyse (Untersuchungsumfang) korreliert mit dem Produktrisiko sowie dem Ort der Probenahme in Bezug auf die Lebensmittelkette.

Analog zum Ansatz der Betriebskontrollen, bei dem im Mittel jeder Betrieb mindestens ein mal in drei Jahren zu kontrollieren ist, lässt sich auch eine Basiszahl für das Probenmanagement errechnen. Ziel ist es darüber hinaus, die Auswertung der durchgeführten Kontrollen einschließlich der Risikobewertung der Betriebe in eine Gewichtung der Basisprobenzahl umzusetzen. Dieses Modell soll bis Ende 2008 abgeschlossen sein.

Zu Nr. 3) Die in der Gesundheitskostenverordnung enthaltenen Gebührentatbestände wurden insbesondere auf Konformität zum EU-Recht geprüft. Unberührt hiervon bleibt das Ziel, die Gebührentatbestände im Geltungsbereich der EU-Kontrollverordnung in der Kostenverordnung neu zu strukturieren.

Zu Nr. 4) Neben der Risikobeurteilung der Betriebe sind Checklisten für die Betriebskontrollen die zweite elementare Säule für die amtlichen Kontrollen. Für bestimmte Lebensmittelbranchen wurden die bereits vorliegenden Checklisten überarbeitet und darüber hinaus neue Checklisten ausgearbeitet. Hierbei wurde insbesondere darauf geachtet, mit welchen Kriterien die Wahrnehmung und Effizienz der Eigenverantwortung der Lebensmittelunternehmer kontrolliert werden kann.

Zu Nr. 5) Das Berichtsjahr 2007 wurde genutzt, um die bereits vorhandenen bzw. die sich im Aufbau befindlichen QM-Systeme der für den gesundheitlichen Verbraucherschutz im Land Bremen zuständigen Dienststellen zu pflegen und weiterzuentwickeln. Ein aktueller, sektorübergreifender Sachstandsbericht dazu findet sich in Kapitel 3 dieses EU-Jahresberichts.

Zu Nr. 6) Parallel zu den im Rahmen der risikoorientierten Probenplanung vorgesehenen Untersuchungen pflanzlicher Lebensmittel auf Rückstände von Pflanzenschutz- bzw. Pflanzenbehandlungsmitteln erfolgt jedes Jahr die Durchführung eines Schwerpunktprogramms in diesem Bereich. Im Focus steht dabei stets ein beim Verbraucher besonders beliebtes Obst oder Gemüse – im Jahr 2007 der Apfel und seine Verarbeitungserzeugnisse. Die Ergebnisse waren insgesamt unauffällig, Näheres findet sich im **JB 2007** im Kapitel 2.1.2.

Zu Nr. 7) Hackfleisch als besonders leicht verderbliches Lebensmittel wurde sowohl sensorisch als auch mikrobiologisch untersucht; dabei wurden frisch durchgelassene Proben verglichen mit Hackfleisch aus dem Verkaufstresen (bei identischem Ausgangsmaterial). Der vorgefundene Hygienestatus der Proben war nicht zu beanstanden, die Ergebnisse zeigen jedoch deutlich, wie wichtig die Einhaltung der Lagertemperatur für dieses empfindliche Produkt ist. Weitere Informationen finden sich im **JB 2007** im Kapitel 2.1.4.

Zu Nr. 8) Fischereierzeugnisse werden aufgrund ihrer wertvollen Inhaltsstoffe, wie z.B. Omega-3-Fettsäuren, häufig für Schwangere und junge Mütter empfohlen, obwohl bestimmte Produkte für ihre Belastung mit *Listeria monocytogenes* bekannt sind. Geprüft wurde deshalb die derzeitige Belastungssituation bei Matjes, wobei Listerien in keiner der untersuchten Proben nachgewiesen werden konnte (vgl. **JB 2007**, 2.1.5).

Zu Nr. 9) In den Zuständigkeitsbereich der Überwachungsbehörde (LMTVet) fallen rund 7300 Betriebe. Die Durchführung der amtlichen Lebensmittelkontrolle richtet sich zum einen an der gewerblichen Struktur der Kommunen Bremen und Bremerhaven aus und berücksichtigt zum anderen Erkenntnisse, die aus der Risikobeurteilung der Betriebe in Bezug auf die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit resultieren. Kontrollen finden auf allen Ebenen der Lebensmittelkette statt, wobei ortsansässige Hersteller und Importeure besonders im Fokus der Überwachung stehen. Aus den durchgeführten Kontrollen resultieren die verschiedensten Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorgaben, die entsprechend der Rechtsvorschriften geahndet werden. Eine ausführliche Darstellung der Ergebnisse findet sich im **JB 2007** im Kapitel 2.2, eine Analyse der Verstöße erfolgt in Kapitel 2 dieses Berichts.

Zu Nr. 10) Die im Zuge der Überwachung entlang der gesamten Handelskette, d.h. vom Hersteller /Erzeuger über den Verarbeiter, Verpacker bis hin zum Zwischen- und Einzelhandel, entnommenen Proben verteilen sich über den gesamten Warenkorb (2007 insgesamt 3.456 Proben). Die Ergebnisse der dazu vom LUA durchgeführten Untersuchungen werden ausführlich im **JB 2007**, Kapitel 2.3 erläutert. Eine Analyse der Verstöße erfolgt in Kapitel 2 dieses Berichts.

Zu Nr. 11) Nachdem im Jahr 2006 teilweise sehr hohe Belastungen bestimmter Lebensmittel (z.B. Weihnachtsgebäck, Tee usw.) mit Cumarin aus Zimt nachgewiesen worden waren, wurde ein intensiver Dialog über die Minimierung der Gehalte mit den betroffenen Herstellern geführt. Analysen zur Überprüfung der ergriffenen Managementmaßnahmen zeigten, dass durch gezielte Rohstoffauswahl und die vorgenommenen Rezepturänderungen die Cumarinergehalte erheblich gesenkt werden konnten. Näheres dazu findet sich im **JB 2007** in Kapitel 2.3.2.

Zu Nr. 12) Die Schlachthöfe des Landes Bremen unterliegen der Aufsicht des LMTVet. Dort wurden im Berichtsjahr insgesamt 400.576 Nutztiere geschlachtet und nach den fleischhygienerechtlichen Vorschriften untersucht, beurteilt und gekennzeichnet. Im Vergleich zum Vorjahr ergab sich damit eine Zunahme der Schlachtungen um 19%. Von den 76.039 geschlachteten Rindern wurden in Bremen 123 Tiere, in Bremerhaven 352 Tiere als untauglich beurteilt. Von den 324.080 Schlachtschweinen wurden in Bremen 633 Schweine für untauglich befunden, in Bremerhaven 54. Eine ausführliche Darstellung der Ergebnisse – auch im Vergleich zu den Zahlen der letzten Jahre – findet sich in den Kapiteln 2.4 und 4.5 des **JB 2007**.

Zu Nr. 13) Das Land Bremen hat sich im Berichtsjahr mit spezifischen Schwerpunktsetzungen an folgenden länderübergreifenden Kontrollprogrammen beteiligt:

- mit insgesamt 2.215 Proben (davon 1.893 Hemmstoffproben) von Rindern, Kälbern und Schweinen entsprechend den Vorgaben des NRKP; die Untersuchung der Proben erfolgt mit Ausnahme der Hemmstoffproben im Rahmen der Kooperation durch Institute des LAVES Niedersachsen
- mit insgesamt 40 Proben im Bereich des Monitorings (Untersuchung von Erdbeeren, Äpfeln, Pistazien, Cashewnüssen auf PSM, Schwermetalle und teilweise auf Aflatoxine)
- mit insgesamt 144 Proben an den Projekten des Bundesweiten Überwachungsplans (Programm 1.2 „PAK in Kakaobutter“: 3 Proben, Programm 1.3 „PAK in geräuchertem Fisch: 8 Proben; Programm 1.6 „PSM und Schwermetalle in ausländischen Bioprodukten“: 23 Proben; Programm 2.2 „Pathogene Mikroorganismen in Salaten, Keimlingen und Sprossen“: 24 Proben; Programm 2.4 „Mikrobiologischer Status und Sensorik von Brühwurstaufschnitt“: 86 Proben); im Programm 1.2 konnten aufgrund der geringen Verfügbarkeit nicht alle gemeldeten Proben erbracht werden.

Für die Berichterstattung wird auf die länderübergreifende Auswertung der Ergebnisse im Rahmenplan verwiesen.

Futtermittelsicherheit

Durch einen Ende 2005 unterzeichneten Staatsvertrag ist die Federführung für den Bereich der Futtermittelüberwachung auf das Land Niedersachsen übertragen worden.

Für die Berichterstattung wird auf die länderübergreifende Auswertung der Ergebnisse im Rahmenbericht verwiesen.

Eine Sonderstellung im Bereich der Kontrolle von Futtermitteln nimmt die Einfuhruntersuchung von Futtermitteln tierischer Herkunft ein. Hierbei handelt es sich überwiegend um Fischmehlsendungen aus Südamerika (Gesamtumfang 2007: 416 Sendungen mit mehr als 300.000 Tonnen), die auch weiterhin vom LUA Bremen auf ihre Importfähigkeit hin untersucht werden. Die Untersuchungsergebnisse und ergriffenen Maßnahmen sind in diesem und im Kapitel 4.1 des Berichts unter dem Punkt Ein-, Aus- und Durchfuhr dargestellt.

Tiergesundheit

Aufgrund der besonderen strukturellen Voraussetzungen des Bundeslands Bremen als Stadtstaat mit seiner geringen Zahl von landwirtschaftlichen Primärerzeugern richten sich die amtlichen Kontrollen im Bereich der Tiergesundheit vorwiegend auf präventive Maßnahmen zur Verhinderung von Tiererkrankungen und Tierseuchen.

Zur Umsetzung der strategischen und operativen Ziele wurden im Sektor Tiergesundheit folgende Projekte und Kontrollprogramme durchgeführt:

Nr.	Zuordnung*	Inhalt Projekt /Kontrollprogramm	Status 2008
14	Ziel Nr. IV	Aktualisierung verschiedener Tierseuchen-Notfallpläne	abgeschlossen
15	Ziel Nr. IV	Fortschreibung des Tierseuchen-Handbuchs	abgeschlossen
16	Routine	Kontrolle der Aufstallungspflicht im Rahmen der Bekämpfung der aviären Influenza	anlassbezogen
17	Routine	Bekämpfung der Blauzungkrankheit	anlassbezogen
18	Routine	BHV1-Sanierung	permanent
19	Routine	BSE-Testung	permanent

Nr.	Zuordnung*	Inhalt Projekt /Kontrollprogramm	Status 2008
20	Routine	Bekämpfung der Amerikanischen Faulbrut und der Varroamilbe bei Honigbienen	permanent
21	Routine	Kontrollen landwirtschaftlicher Betriebe	permanent
22	Routine	Veterinärdiagnostik bei melde- und anzeigepflichtigen Tierseuchen	permanent

* Die Klassifizierung erfolgt entweder als Zuordnung zum entsprechenden strategischen Ziel der LAV oder durch die Einstufung als Teil der Routineüberwachung

Ergebnisse:

Zu Nr. 14 und 15) Die Aktualisierung der Tierseuchen-Ablaufpläne erfolgt in Verbindung mit dem Auftreten bestimmter Tierseuchen (z.B. Aviäre Influenza). Mit der Fortschreibung des länderübergreifenden Tierseuchen-Handbuchs sind verschiedene Arbeitsgruppen befasst. Die bisherigen Arbeitsergebnisse sind in einem geschützten Bereich im Internet verfügbar.

Zu Nr. 16) Die Bedrohung einheimischer Nutzgeflügelbestände durch hochpathogene aviäre Influenzaviren hatte grundsätzlich auch im Berichtsjahr Bestand. Es trat zwar kein Infektionsfall im Land Bremen auf, nach wie vor wird jedoch das Risiko eines Viruseintrags z.B. durch Kontakt mit wild lebenden Vögeln als hoch eingeschätzt. Aus diesem Grund blieb im Berichtsjahr die Verpflichtung zur Aufstallung von Hausgeflügel in avifaunistisch wertvollen Gebieten, d.h. Gebieten in denen mit hoher Wahrscheinlichkeit Kontakte von Haus- zu Wildvögeln zu erwarten sind, bestehen. Für Bremen bedeutete diese Regelung, dass nur wenige Nutzgeflügelbestände, vor allem in unmittelbarer Nähe der Flussläufe von Wümme, Lesum und Weser hinsichtlich der Aufstallung zu reglementieren waren.

Zu Nr. 17) Die Blauzungenkrankheit (Viruskrankheit der Wiederkäuer) hat sich im Laufe des Berichtsjahrs über das gesamte Bundesgebiet verbreitet. 2007 standen noch keine in der Anwendung sicheren Impfstoffe gegen den relevanten Virustyp BTV 8 zur Verfügung. In Bremen waren insgesamt sieben Rinder von einer Infektion betroffen, die nach Überprüfung durch den LMTVet jedoch ohne spezifische Konsequenzen in ihren Beständen verbleiben konnten.

Zu Nr. 18) Die BHV1-Sanierung zur flächendeckenden Bekämpfung der Infektion von Rindern mit dem Bovinen Herpes Virus Typ 1 stagnierte im Berichtsjahr hinsichtlich der Statistik. Die wenigen Bestände, in denen noch seropositive Rinder (sog. Reagenten) vorhanden sind, befinden sich mittels geeigneten Hygienemanagements auf bestem Weg zum Status „BHV1-frei“. Der Anteil an BHV-1-freien Rinderbeständen im Sinne der BHV-1-Verordnung verblieb bei 87%.

Zu Nr. 19) Die Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE) ist eine anzeigepflichtige Tierseuche, die nach derzeitigem Kenntnisstand möglicherweise auch auf den Menschen übertragbar ist. Die BSE-Untersuchungen an Rindergehirnproben aus den insgesamt drei Bremer und Bremerhavener Schlachthöfen werden im Rahmen der Kooperation mit dem Land Niedersachsen vom Veterinärinstitut Oldenburg vorgenommen. Im Jahr 2007 wurden 36.691 BSE-Tests veranlasst. Darin enthalten waren alle Tiere, die ihrem Alter entsprechend pflichtgemäß untersucht werden mussten, sowie freiwillig getestete Tiere, die keine 30 Monate alt waren. Alle durchgeführten Tests wiesen negative Ergebnisse auf.

Zu Nr. 20) Eine ausführliche Darstellung der Ergebnisse der Kontrollen findet sich im **JB 2007** im Kapitel 4.2.2.

Zu Nr. 21) Im Berichtsjahr führte der LMTVet in insgesamt 43 landwirtschaftlichen Betrieben Fachrechtskontrollen durch. Davon hatten 33 einen tierseuchenrechtlichen Hintergrund – 18 Kontrollen bezogen sich auf Überprüfungen der Kennzeichnung und Registrierung gemäß Viehverkehrsverordnung, 15 auf tierseuchenrechtlich vorgeschriebene Blutuntersuchungen bzw. Kennzeichnungsmaßnahmen (z.B. bzgl. BHV1). Aus diesen Kontrollen resultierten insgesamt zehn Beanstandungen, die im Kapitel 2 näher dargestellt werden.

Zu Nr. 22) Das Sachgebiet „Veterinärdiagnostik“ ist innerhalb des LUA zuständig für Diagnosen von Tierseuchen und anderen Tierkrankheiten, für Einfuhruntersuchungen von Futtermitteln tierischer Herkunft, für Untersuchungen von „pet food“ sowie Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz. Das LUA steht der Bevölkerung auch für spezielle veterinärdiagnostische Laboruntersuchungen an Haustieren zur Verfügung. Die Diagnostik von Zoonosen bildet ein weiteres Arbeitsgebiet des Labors. Erläuterungen zu den Untersuchungsergebnissen des Jahres 2007 finden sich im **JB 2007** im Kapitel 4.5.

Tierschutz

Die Tierschutzkontrollen im Land Bremen beziehen sich auf Grund der geringen Zahl von Nutztierhaltungen insbesondere auf tierschutzrelevante Belange in Bezug auf die Heimtierhaltung, bei der Schlachtung und beim Transport von Tieren. Die Schwerpunktsetzungen orientieren sich an den Ergebnissen der vom LMTVet durchgeführten Kontrollen sowie auch an Erkenntnissen der Länder. Bei der Kontrolle gewerblicher Betriebe wird die jeweilige Betriebsart und Gewerbestruktur berücksichtigt. Amtliche Kontrollen in Bezug auf Heimtierhaltungen erfolgen meistens anlassbezogen.

Zur Umsetzung der strategischen und operativen Ziele wurden im Sektor Tierschutz folgende Projekte und Kontrollprogramme durchgeführt:

Nr.	Zuordnung*	Inhalt Projekt /Kontrollprogramm	Status 2008
23	Ziel Nr. V /VI	Kontrolle von Tiertransporten zusammen mit der Polizei	Fortsetzung
24	Ziel Nr. VI /Routine	Kontrolle von Tierhaltungsbedingungen	permanent

* Die Klassifizierung erfolgt entweder als Zuordnung zum entsprechenden strategischen Ziel der LAV oder durch die Einstufung als Teil der Routineüberwachung

Ergebnisse:

Zu Nr. 23 und 24) Den Rahmen für die Planung und Durchführung von Kontrollen im Sektor Tierschutz bilden die von der LAV-Arbeitsgruppe Tierschutz bundesweit abgestimmten Vollzugshinweise, insbesondere das Handbuch Nutztierkontrollen und das Handbuch Tiertransport. Die Einhaltung der Rechtsvorschriften durch die Unternehmer ist in den Bereichen Nutztierhaltung und Transport durch die spezifischen Berichtspflichten dokumentiert. Die Jahresberichte werden über das zuständige Bundesministerium der EU zugeleitet.

Anlässlich der zusammen mit der Verkehrspolizei durchgeführten Tiertransportkontrollen, sowohl im Hinblick auf internationale Transporte auf der BAB 1 wie auch im Zugangsbereich der Schlachthöfe, wurden erfreulicherweise nur kleine Mängel festgestellt. Diese betrafen jedoch nicht die Haltung der Tiere auf den Transportfahrzeugen, sondern waren formaler Art. Allerdings ist festzustellen, dass internationale Langstreckentransporte in der Regel nicht über die Bremen umgebenden Autobahnen durchgeführt werden, sondern vorwiegend über die Nord-Süd-Achse der BAB 7 verlaufen.

Im Bereich der landwirtschaftlichen Primärerzeugung wurden im Jahr 2007 insgesamt 31 in der Regel unangekündigte Fachrechtskontrollen im Bereich Tierschutz in Kälber-, Schweine- und Legehennenhaltungen durchgeführt. Erfreulicherweise waren keine Beanstandungen zu verzeichnen.

Nähere Ausführungen zu den im Land Bremen durchgeführten Tierschutzkontrollen finden sich im **JB 2007** in den Kapiteln 2.4.2 (Transporte) und 4.1 (Tierschutz)

Pflanzenschutz /-gesundheit

Für die Berichterstattung im Sektor Pflanzenschutz /-gesundheit wird auf die länderübergreifende Auswertung der Ergebnisse im Rahmenbericht verwiesen. An dieser Stelle werden lediglich Besonderheiten der landesinternen Kontrollen kurz dargestellt. Große Bedeutung haben in diesem Zusammenhang die phytosanitären Kontrollen im Rahmen der Einfuhrkontrolle. Auf die entsprechenden Ergebnisse wird im Sektor Ein-, Aus- und Durchfuhr näher eingegangen (siehe nächster Abschnitt).

Folgende Kontrollprogramme wurden vom Pflanzenschutzdienst des LMTVet zur Umsetzung der strategischen und operativen Ziele im Sektor Pflanzenschutz /-gesundheit im Jahr 2007 durchgeführt:

Nr.	Zuordnung*	Inhalt Projekt /Kontrollprogramm	Status 2008
25	Ziel Nr. 4 /Routine	Kontrollen bei Inverkehrbringern von Pflanzenschutzmitteln	permanent
26	Routine	Erteilung von Ausnahmegenehmigungen zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf Nichtkulturland	permanent
27	Ziel Nr. 4 /Routine	Kontrollen bei Pflanzenschutzmittelanwendern	permanent
28	Ziel Nr. 4	Schwerpunktkontrollen bei Apotheken	abgeschlossen
29	Ziel Nr. 4 /Routine	Beratung im Haus- und Kleingartenbereich	Fortsetzung
30	Routine	Kontrolle invasiver Pflanzenarten: <i>Ambrosia artemisiifolia</i>	Fortsetzung
31	Routine	Kontrollen gemäß EU-Entscheidung 2002/757/EG: <i>Phytophthora ramorum</i>	Fortsetzung
32	Routine	Kontrollen gemäß EU-Entscheidung 2003/766/EG: <i>Diabrotica virgifera</i>	Fortsetzung

* Die Klassifizierung erfolgt entweder als Zuordnung zum entsprechenden strategischen Ziel der LAV oder durch die Einstufung als Teil der Routineüberwachung

Ergebnisse:

Zu Nr. 25) Insgesamt wurde die Pflanzenschutzmittel-Abgabe im Jahr 2007 in 139 relevanten Betrieben (z.B. Baumärkte, Gärtnereien, Drogerien usw.) überprüft. Gegenstand der Kontrollen gemäß Pflanzenschutzgesetz (PflSchG) ist in erster Linie die Überwachung der Einhaltung des Selbstbedienungsverbot, der Kennzeichnungsverpflichtungen sowie die Zulassung der Pflanzenschutzmittel. Weiterhin muss der Inverkehrbringer sachkundig sein. Bei den Kontrollen wurden 2.232 Pflanzenschutz- und 86 Pflanzenstärkungsmittel sowie 154 Sachkundenachweise überprüft. Nähere Erläuterungen zu den Ergebnissen finden sich im **JB 2007** im Kapitel 5.

Zu Nr. 26) Gesetzliche Grundlage für die Erteilung von Ausnahmegenehmigungen ist § 6 Abs. 3 PflSchG zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf sogenanntem Nichtkulturland wie z.B. in öffentlichen Grünanlagen, auf Sport- oder Parkplätzen. Im Zusammenhang mit der Genehmigung wurden 14 Kontrollen vor, während und nach der Anwendung durchgeführt. Die beantragten Flächen, auf denen eine Anwendung stattfinden soll, werden evtl. nach vorheriger Prüfung vor Erteilung der Genehmigung besichtigt. Während der Anwendung wird auf den ge-

nehmigten Flächen der Einsatz des Pflanzenschutzmittels, das Applikationsgerät sowie die Sachkunde des Anwenders kontrolliert. Nach der Anwendung werden stichprobenartig Erfolgskontrollen durchgeführt und die Aufzeichnungsprotokolle geprüft. Insgesamt wurden im Berichtsjahr 36 Anträge auf Ausnahmegenehmigungen gestellt, von denen zwei abgelehnt wurden.

Zu Nr. 27) 2007 wurden 25 Betriebsprüfungen bei Landwirten bzw. Gärtnern durchgeführt. Dabei wurden die Pflanzenschutzgeräte, die Zulassung von vorgefundenen Pflanzenschutzmitteln, die Lagerung der Pflanzenschutzmittel sowie die Sachkunde des Anwenders überprüft. Es wurden insgesamt 128 Pflanzenschutzmittel kontrolliert – davon waren vier nicht mehr zugelassen. Alle sieben Pflanzenschutzgeräte, die geprüft wurden, hatten eine gültige Prüfplakette. Da für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln Sachkunde nachgewiesen werden muss, wurden sieben Sachkundenachweise vorgelegt und überprüft.

Zu Nr. 28) Aufgrund der Anzeige eines pharmazeutischen Großhandels in Bremen ist bekannt geworden, dass auch über Apotheken Pflanzenschutzmittel gehandelt werden. Daraufhin wurden dort nach 2006 auch im Jahr 2007 Schwerpunktkontrollen durchgeführt. Der Anteil von Apothekenfilialen, die mit Pflanzenschutzmitteln handeln ist jedoch sehr gering. Bei den Kontrollen konnten keine relevanten Verstöße gegen das PflSchG festgestellt werden.

Zu Nr. 29) Die Beratung im Haus- und Kleingartenbereich wird anlassbezogen durchgeführt. Da eine telefonische Aussage als Ferndiagnose oft schwierig ist, werden teilweise auch Beratungen vor Ort durchgeführt. Dabei wird vor allem Aufklärungsarbeit im Rahmen der Verkehrskontrolle über die Zulassung sowie die Anwendungsgebiete von Pflanzenschutzmitteln geleistet. Darüber hinaus führt der Pflanzenschutzdienst regelmäßig Schulungen für die sogenannten „Fachberater für Haus- und Kleingärtner“ durch.

Zu Nr. 30) Die Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft hat im Jahr 2007 das Aktionsprogramm „Ambrosia“ aufgelegt, das vom LMTVet unterstützt wird. Das Programm sieht die Meldung von Ambrosia-Funden anhand standardisierter Formulare sowie eine verstärkte Information der Öffentlichkeit vor. Die in diesem Rahmen vom Pflanzengesundheitsdienst geleisteten Aktivitäten sind im **JB 2007** im Kapitel 5 beschrieben.

Zu Nr. 31 und 32) Die EU-Entscheidung 2002/757/EG fordert die Kontrolle bestimmter Wirtspflanzen von *Phytophthora ramorum* in Baumschulen, Haus- und Kleingärten und im öffentlichen Grün. Im Land Bremen besitzt die Umsetzung dieser Entscheidung weniger Bedeutung für die wenigen vorhandenen Baumschulen, sondern betrifft vielmehr die Kontrolle von öffentlichen Grünanlagen sowie von Holz-Importen aus Drittländern.

Aufgrund der Entscheidung 2003/766/EG zu *Diabrotica virgifera* (westlicher Maiswurzelbohrer) wurden im Hafen- und Flughafenbereich in der Saison zwei bis drei mal Pheromonfallen aufgestellt und nach ca. vier Wochen kontrolliert. Diese Bereiche gelten als potentielle Risikogebiete und können Ausgangspunkt für eine Einschleppung sein. Es wurden im Berichtsjahr aber keine Schädlinge gefunden.

Ein-, Aus- und Durchfuhr

Die Grenzkontrollstellen des Landes Bremen in Bremen und Bremerhaven (GKS HB und GKS BHV) sowie die Grenzkontrollstelle in Cuxhaven (GKS CUX) sind Bereiche des LMTVet. Neben den veterinärrechtlich geregelten und regelmäßig durchzuführenden Kontrollaufgaben werden dort auch alle Schutzklauselmaßnahmen in Bezug auf Lebensmittel tierischer und nicht tierischer Herkunft durchgeführt. Außerdem sind die GKS anteilig an der Ausstellung von Exportzertifikaten beteiligt. Phytosanitäre Kontrollen für Im- und Exportsendungen werden von den Mitarbeitern des Pflanzenschutzdienstes des LMTVet durchgeführt.

Zur Umsetzung der strategischen und operativen Ziele im sektorübergreifenden Bereich der Ein- Aus- und Durchfuhr wurden im Jahr 2007 folgende Projekte und Kontrollprogramme durchgeführt:

Nr.	Zuordnung*	Inhalt Projekt /Kontrollprogramm	Status 2008
33	Ziel Nr. III	Erarbeitung eines sektorübergreifenden Einfuhrkontrollkonzeptes in Kooperation mit den Zolldienststellen	Fortsetzung
34	Ziel Nr. III	Erarbeitung von Parametern und Kriterien für die Ein- und Ausfuhrkontrolle von Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs gemeinsam mit dem Zoll	Fortsetzung
35	Ziel Nr. III	Ausarbeitung der Exporthandbücher für phytosanitäre Kontrollen	abgeschlossen
36	Routine	Kontrollen der GKS Bremen und Bremerhaven	permanent
37	Routine	Einfuhrkontrollen von Futtermitteln tierischer Herkunft	permanent
38	Routine	Phytosanitäre Kontrollen des Pflanzenschutzdienstes	permanent
39	Routine	Kontrolle der Einfuhr von Pflanzenschutzmitteln	permanent

* Die Klassifizierung erfolgt entweder als Zuordnung zum entsprechenden strategischen Ziel der LAV oder durch die Einstufung als Teil der Routineüberwachung

Ergebnisse:

Zu Nr. 33) Mit der Planung des Neubaus der GKS BHV soll auch ein integriertes Einfuhrkontrollkonzept erstellt und nach der Fertigstellung voraussichtlich Ende 2009 umgesetzt werden. Ziel ist es, für die wesentlichen Belange in Bezug auf Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz und Pflanzengesundheit segmentübergreifende Konzepte zu erstellen und Synergien der vorhandenen Kernkompetenzen zu gewinnen. Zur Vorbereitung des integrierten Einfuhrkontrollkonzeptes wurden in der ersten Phase die Erfordernisse der fünf Segmente im Einzelnen analysiert.

Zu Nr. 34) Im Zuge der sich abzeichnenden Änderung der Lebensmittel-Einfuhrverordnung sind verschiedenen Möglichkeiten geprüft worden, wie die Einfuhrkontrolle von Lebensmitteln nicht tierischer Herkunft gemäß Art. 15 Abs. 1 der EU-Kontrollverordnung mit einem möglichst geringen Arbeitsaufwand und ohne große Behinderung des Warenflusses umgesetzt werden kann. Hierzu haben auf Arbeitsebene auch Gespräche mit Vertretern der Zolldienststelle stattgefunden. Es besteht Einvernehmen darin, dass die Einfuhrkontrolle in diesem Rechtsbereich in enger Anlehnung an die tatsächlichen Warenströme stattfinden, die Schwerpunktsetzungen zeitlich begrenzt sein sollen und sich eine Fortschreibung aus den Kontrollergebnissen ableiten muss.

Zu Nr. 35) Unter der Federführung des Julius-Kühn-Instituts (JKI) wurde 2007 ein Export-Kompendium für phytosanitäre Kontrollen unter der Mitwirkung von Vertretern des LMTVet fertiggestellt. Das JKI übernimmt im Auftrag der Länder die Pflege und Aktualisierung des Export-Kompendiums.

Zu Nr. 36) Die beiden Grenzkontrollstellen (GKS) des Landes Bremen im Neustädter Hafen (Bremen) und in Bremerhaven haben im Berichtsjahr insgesamt 21.265 Sendungen zur Einfuhr abgefertigt. Damit stiegen die Zahlen – wie in den letzten Jahren auch – in Bremen um weitere 8,8 %, in Bremerhaven um 6,2% an. Im Bereich der Ausfuhr wurden vom LMTVet und anteilig von den GKS 3.853 (2.905 in Bremen, 948 in Bremerhaven) Exportatteste ausgestellt, z.B. für den Versand von Fischmehl, Frischfleisch und Honig.

Die folgende Tabelle gibt einen genaueren Überblick über die Zusammensetzung der von den GKS zur Einfuhr bearbeiteten Warensendungen. Die Ergebnisse der Im- und Exportkontrollen sind ausführlich im **JB 2007** im Kapitel 6 beschrieben. Erläuterungen zu den phytosanitären Kontrollen finden sich unter Punkt Nr. 38.

Anzahl der Sendungen	GKS HB		GKS BHV	
	2007	(Vorjahr)	2007	(Vorjahr)
Fischmehl	336 (= 342.735 t)	312 (= 255.391 t)	80	62 (= 12.023)
Tierische Lebensmittel	3.441	3.119	14.285	14.127
Futtermittel	58	47	1.574	1.304
Wolle	343	324	341	317
Pflanzliche Lebensmittel	68	80	559	25
Sonstige Produkte	34	52	130	65
Phytopsanitäre Kontrollen	93	143	1.929	1887

Seit 2005 ist der LMTVet des Landes Bremen auf der Basis des Staatsvertrages mit Niedersachsen u.a. auch für die Einfuhrkontrolle in Cuxhaven zuständig. Im Berichtsjahr wurden insgesamt 66 Einfuhrvorgänge bearbeitet, wobei anders als in Bremen und Bremerhaven Anlandungen von Transportschiffen untersucht wurden. Bei der Einfuhr von tiefgefrorenem Fisch aus Drittländern zur Weiterverarbeitung in Cuxhaven hat sich der Anteil russischer Waren und Schiffe weiter verringert (drei Schiffe mit 4.000 Tonnen). Den Hauptanteil bilden die acht Schiffe aus den USA mit einem Gesamtgewicht der Anlandung von ca. 31.000 Tonnen. Daneben wurden von der GKS CUX 2007 132 Exportzertifikate ausgestellt, etwa die gleiche Zahl wie im Vorjahr.

Zu Nr. 37) Bei den importierten Futtermitteln tierischer Herkunft handelt es sich in Bremen vorwiegend um Fischmehlsendungen aus Südamerika, die vom LUA stichprobenartig auf mögliche Salmonellenkontamination, allgemeinen Hygienestatus und Abwesenheit von Säugetiermehl untersucht werden. Das Rohmaterial Fisch stammt insbesondere aus Fanggründen in Gewässern vor der südamerikanischen Küste und wird in peruanischen und chilenischen Produktionsanlagen zerkleinert, getrocknet, gelagert und verschifft. Von den insgesamt eingeführten 416 Sendungen unterlagen im Berichtsjahr in Bremen 226.500 Tonnen Fischmehl über Stichproben der Importuntersuchung auf Salmonellen. Die folgende Tabelle schlüsselt die Herkunft der untersuchten Einsendungen genauer auf und stellt die Ergebnisse dar (Zahlen aus 2006 in Klammern).

Herkunft	Anzahl der Einsendungen	Gewicht [Tonnen]	Salmonellen- pos. Fischmehl [Tonnen]	Salmonellen positiv [%]
Peru	400 (554)	183.785 (228.482)	8.468 (13.4859)	4,6 (5,9)
Chile	153 (93)	37.146 (29.460)	1.418 (1.221)	3,8 (4,1)
Mexiko	2 (5)	575 (1.119)	0 (309)	0 (27,6)
Marokko	1(13)	676 (7.910)	0 (4.281)	0 (54,1)
Panama	4 (3)	1.103 (901)	300 (--)	27,2 (--)
Norwegen	2 (1)	3.247 (90)	(--)	(--)
Gesamt	562 (669)	226.532 (267.963)	10.186 (19.296)	4,5 (7,2)

10.000 Tonnen (= 4,5 %) des untersuchten Fischmehls waren aufgrund nachgewiesener Salmonellen chemisch oder thermisch nachzubehandeln und gelangten demzufolge erst nach negativer Wiederholungsuntersuchung über die Nutztierfütterung in die Nahrungskette.

Neben der Untersuchung auf gesundheitsgefährdende Salmonellen wird bei Futtermittelimporten mikrobiologisch der allgemeine Hygienestatus der Ware überprüft. Als Indikatorkeime werden Enterobacteriaceae quantitativ erfasst und bewertet. Die hohe Qualität des Produktes Fischmehl wird inzwischen über eine ausgeklügelte Logistik erreicht, die sich weltweit ständig auch unter dem Aspekt der hygienischen Verarbeitung in den Herkunftsländern Südamerikas weiterentwickelt. Bezüglich des allgemeinen Hygienestatus des importierten Fischmehls wurden im Berichtsjahr keine Beanstandungen ausgesprochen.

Jede importierte Futtermittelpartie wird ferner daraufhin untersucht, dass keine Anteile von Säugetierbeimengungen auftreten. Diese Vorgabe resultiert aus dem EU-weiten Fütterungsverbot von Säugetiereiweiß in der Nutztierhaltung seit der BSE-Krise. Im Berichtsjahr wurde von 646 untersuchten Proben keine gefunden, die auf einen Verschnitt der deklarierten Ware mit Säugtiermehlen oder hydrolisierten Federmehlen hingedeutet hätte.

Zu Nr. 38) Aufgabe der pflanzengesundheitlichen Maßnahmen und Kontrollen ist es, die Ein- und Verschleppung von Schadorganismen für Pflanzen soweit wie möglich zu verhindern (Pflanzenquarantäne) und die Gesundheit von Pflanzgut sicherzustellen (pflanzengesundheitliche Qualität). Insgesamt sind die Importzahlen an Pflanzensendungen im Jahr 2007 im Vergleich zum Vorjahr stabil gestiegen. Die Exportzahlen sind leicht gestiegen, obwohl erneut zwei Länder in die EU aufgenommen wurden, für die bisher Exportzertifikate erstellt worden sind. Der Anstieg der Sendungszahlen insgesamt ist hauptsächlich auf die steigende Zahl von Verpackungsholzsendungen zurückzuführen, die der Kontrolle unterliegen. In der Vergangenheit wurden vermehrt Quarantäneschädlinge in Stau- und Verpackungsholz verschleppt.

Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über die Anzahl der im Jahr 2007 zur phytosanitären Kontrolle in Bremen (HB) und Bremerhaven (BHV) vorgestellten Sendungen. Weitere Erläuterungen zu den Kontrollen finden sich im **JB 2007** im Kapitel 6.5.

	2005	2006	2007
Sendungen Σ HB	5.139	4.359	4.113
Sendungen Σ BHV	3.575	4.243	6.212
Einfuhr HB	629*	143	93
Einfuhr BHV	2062*	1.887	1.929
Ausfuhr HB	4.510	2.097	2.195
Ausfuhr BHV	1.513	235	680
Verpackungsholz HB		2.119	1.825
Verpackungsholz BHV		2.121	3.603

* ab Oktober 2005 wurde Verpackungsholz nach Anhang IV Teil A Kapitel I Nr. 2 der Richtlinie 2000/29/EG kontrolliert und bei den Importzahlen berücksichtigt.

Zu Nr. 39) Es gibt im Land Bremen zwei unter zollamtlicher Aufsicht geführte Einfuhrstellen für Pflanzenschutzmittel, Wirkstoffe und Zusatzstoffe. Für Bremerhaven ist dabei das Zollamt am Container-Terminal und für Bremen das Zollamt Neustädter Hafentor zuständig. Nur an diesen zwei Grenzkontrollstellen dürfen Pflanzenschutzmittel, Wirkstoffe oder Zusatzstoffe eingeführt werden. Im Jahr 2007 wurden 436,6 t Pflanzenschutzmittel, 19,0 t Pflanzenstärkungsmittel, 19,7 t Zusatzstoffe und 7,3 t Wirkstoffe zur Weiterverarbeitung bzw. zum weiteren Versand in die EU eingeführt.

Bei der Einfuhr von Pflanzenschutzmitteln bzw. Wirkstoffen werden die gesetzlichen Bestimmungen gemäß §§ 11 und 31 PflSchG kontrolliert. Beim Import und bei der Durchfuhr von Saatgut (Sonnenblumen, Mais) wird ebenfalls eine Kontrolle auf anhaftende Pflanzenschutzmittel durchgeführt. Bei diesen Kontrollen sind 2007 keine Beanstandungen aufgetreten.

1.3 Spezielle Kontrolltätigkeiten

Die Aufgaben der **Qualitätskontrolle** (Marktordnungsrecht der Gemeinschaft) werden seit 1997 gemäß der Vereinbarung zwischen dem Senator für Wirtschaft und Häfen sowie der SAFGJS vom LMTVet des Landes Bremen durchgeführt. Die Qualitätskontrolle umfasst die Überwachung der Einhaltung von Qualitätsnormen und Handelsklassen bei Obst, Gemüse und Speisekartoffeln. Der Berichtszeitraum erstreckt sich vom 01.11.2006 bis zum 31.10.2007 und bezieht sich auf das Kontrollgebiet Bremen (Stadtgemeinde).

Aufgrund neuer Anforderungen an die Aufgabe der Qualitätskontrolle für Obst und Gemüse wurde eine Umgestaltung der Kontrollen hinsichtlich einer risikoorientierten Überwachung erforderlich. In der VO (EG) Nr. 1148/2001 vom 12. Juni 2001 wird das Kontrollwesen neu geregelt. Danach sind die Inhalte einer landesinternen Unternehmerdatenbank jährlich dem BLE weiterzuleiten. In einer Bund-Länder-Vereinbarung hat sich Bremen zu dieser Meldung verpflichtet, die gleichzeitig an die Einführung der Kontrollen auf der Grundlage einer Risikobewertung gekoppelt ist, wobei die Definition „Risiko“ nicht mit der im Lebensmittelrecht übereinstimmt.

2007 lag ein Schwerpunkt der Kontrollen – wie bereits in den Vorjahren - auf dem Großmarkt (Frischezentrum Bremen) und den großen Verteilerzentren. Insgesamt wurden im Berichtszeitraum 338 Kontrollen durchgeführt und 93 Beanstandungen ausgesprochen. Die häufigsten Beanstandungsursachen liegen in der fehlerhaften oder aber völlig fehlenden Angabe einer Handelsklasse und ließen sich überwiegend im Einzelhandel und auf Wochenmärkten lokalisieren. Im Zusammenhang mit der neuen Zuständigkeit konnten aber auch die Kontrollen auf der Großhandelsebene intensiviert werden.

Im Berichtszeitraum wurde in drei Fällen den Hinweisen niedersächsischer Qualitätskontrolleure nachgegangen, die die von einem Bremer Fruchtgroßhändler gelieferte Ware im Rahmen ihrer Großhandelskontrollen (Zentrallager in Niedersachsen) bemängelt hatten.

In einem Fall konnte die Beanstandung der Ware bestätigt werden. Der verantwortliche Lebensmittelunternehmer wurde mündlich verwarnet. In einem weiteren Fall wurde angeordnet, dass die beanstandete Partie herabgestuft wurde. Bei Kontrollen auf der Einzelhandelsstufe (Lebensmitteldiscounter) musste wiederholt festgestellt werden, dass lose angebotene, normpflichtige Ware, mit irreführenden Angaben bezüglich der Herkunftsländer gekennzeichnet wurde. Dies war, wie sich durch nachfolgende Ermittlungen ergab, auf eine fehlerhafte Organisation des Bremer Großhändlers zurückzuführen, der die Ware mit fehlerhafter Kennzeichnung auslieferte. Die Verfahrensweise wurde umgehend geändert.

1.4 Abgleich mit dem MNKP, Erläuterung von Abweichungen

Nr.	Projekt oder Kontrollprogramm des MNKP	Abweichung vom MNKP	Erläuterung
1	Umsetzung des Verfahrens zur Risiko- beurteilung der Betriebe und zur risikoorientierten Betriebskontrolle	ja	Fortsetzung bis Ende 2008; Bewertung aller Betriebe wird vervollständigt, erste Steuerungs- maßnahmen
2	Erarbeitung von Kriterien für eine risikoorientierte Probenahme als In- strument der amtlichen Kontrolle	nein	Eckpunkte werden 2008 weiter konkretisiert
3	Überprüfung der Gebührenerhebung und ggf. Anpassung an das EU-Recht	nein	Weiterführung für 2009 geplant, ggf. Neustruktu- rierung der Gebührentatbestände in der Ge- sundheitskostenverordnung
4	Eigenkontrollen der Lebensmittelun- ternehmer stärken: Erarbeitung von Anforderungsprofilen für die Kontrolle bestimmter Lebensmittelbranchen	ja	Fortsetzung bis 2010 geplant; Arbeits- begleitende Maßnahme soll auf die für die amtli- chen Kontrollen bedeutsamsten Branchen aus- gedehnt werden
5	Fortführung der Erstellung eines über- greifenden QM-Systems, Durchfüh- rung von Audits	ja	Ausdehnung auf alle Sektoren bis zum Ende der Gültigkeit des MNKP (2011)
14	Aktualisierung der Tierseuchen- Notfallpläne	nein	--
15	Fortschreibung des Tierseuchen- Handbuchs	ja	Wird als Projekt aus dem Bremer MNKP ent- fernt, da länderübergreifend
23	Kontrolle von Tiertransporten zusam- men mit der Polizei	nein	--
24	Kontrolle der Haltungsbedingungen von Heim- und Nutztiere	nein	Konkretisierung in neuem Kontrollprogramm: Überprüfung der Sachkunde in Zoofachge- schäften /Gartencentern
33	Erarbeitung eines sektorübergreifen- den Einfuhrkontrollkonzeptes in Ko- operation mit den Zolldienststellen	nein	--
34	Erarbeitung von Parametern und Krite- rien für die Ein- und Ausfuhrkontrolle von Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs gemeinsam mit dem Zoll	nein	--
35	Ausarbeitung der Exporthandbücher für phytosanitäre Kontrollen	ja	Projekt wird bis 2009 fortgesetzt

1.5 Ungeplante amtliche Kontrollen

Ungeplante amtliche Kontrollen betrafen im Berichtsjahr 2007 keines der im MNKP aufgeführten Schwerpunktkontrollprogramme bzw. Projekte, sondern bezogen sich ausschließlich auf **Verbraucherbeschwerden**, die direkt beim LMTVet eingingen und zu entsprechenden Einzelmaßnahmen führten. Diese wurden eingehend dokumentiert, um die Ergebnisse detaillierter auswerten zu können.

Insgesamt gingen 216 Verbraucherbeschwerden ein, davon 13 anonym. 92 Beschwerden wiesen auf eine mangelnde Einhaltung der Hygiene in Betrieben hin. In 124 Fällen wurden Lebensmittel mit dem Verdacht eingereicht, dass sie verdorben oder wegen qualitativer Mängel nicht verzehrsfähig seien. 29 Beschwerdeführer äußerten den Verdacht, dass gesundheitliche Beschwerden, hauptsächlich Durchfall und Erbrechen, auf den Genuss verdorbener oder kontaminierter Lebensmittel zurückzuführen seien. Die folgende Darstellung soll einen kurzen Überblick über die gravierendsten Fälle geben:

Das Gesundheitsamt setzte den LMTVet darüber in Kenntnis, dass in einem Kindertagesheim nach dem Verzehr von Geflügelwürsten und Pommes Frites bei 13 von 40 Kindern kurzfristig Erbrechen und Durchfall aufgetreten war. Zwei Kinder hatten nicht von der Geflügelwurst gegessen. Bei der Kontrolle vor Ort stellte sich heraus, dass keine Reste mehr vorhanden waren, so dass keine Proben genommen werden konnten. Die Produktionsräume wurden gereinigt und desinfiziert. Am nächsten Tag waren bei den Kindern keine Beschwerden mehr vorhanden.

In der Wohnbereichsküche eines Altenheimes litten 21 Personen an Durchfällen. Es stellte sich heraus, dass eine Virusinfektion dafür verantwortlich war.

Nach dem Verzehr von selbst zubereitetem Tiramisu erkrankten 10 Personen und mussten z.T. mit starkem Durchfall und Erbrechen in ein Krankenhaus eingeliefert werden. Im Dessert wurden Salmonellen nachgewiesen. In den noch vorhandenen, auf einem Wochenmarkt gekauften Eiern, konnten keine Salmonellen nachgewiesen werden. Ein Eintrag von Salmonellen über rohe Eier ist aber dennoch nicht auszuschließen.

Die oben genannten Beispiele zeigen, dass das Problem bei der Ursachenforschung in der Regel darin besteht, dass keine Reste des Essens oder der verwendeten Vorprodukte mehr vorhanden oder diese für eine Untersuchung ungeeignet sind, weil sie bereits entsorgt waren. So konnte in keinem der Fälle ein ursächlicher Zusammenhang zu den Erkrankungen hergestellt werden. Dennoch wurden bei den aufgrund der Beschwerden durchgeführten Kontrollen in einigen Betrieben gravierende hygienische Missstände festgestellt, die in einem Fall sogar zu einer vorübergehenden Betriebsschließung sowie zu mehreren Ordnungswidrigkeitenverfahren führten.

Abschließend ist festzustellen, dass die Untersuchungen eingereichter Beschwerdeproben in 17 % der Fälle zu dem Ergebnis geführt haben, dass es sich um ein nicht verkehrsfähiges bzw. ein gesundheitsgefährdendes Lebensmittel (beim Nachweis pathogener Keime) handelt. Beschwerden über hygienische Mängel haben sich in fast der Hälfte der Fälle (46,7 %) bei den anschließend durchgeführten Kontrollen bestätigt.

2. Einhaltung insgesamt durch Unternehmer und Produkte

Lebensmittelsicherheit

2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen

Die in den folgenden Tabellen ausgewiesenen Zahlen stammen aus der Berichterstattung zur amtlichen Lebensmittelüberwachung gemäß Art. 14 Abs. 2 der Richtlinie des Rates 89/397/EG und wurden gezielt zusammengefasst, um eine Bewertung für den Jahresbericht gemäß Art. 44 der VO(EG)Nr. 882/2004 vorzunehmen.

	2004	2005	2006	2007
a) amtliche Betriebskontrollen				
Anzahl der Betriebe	7313	7418	7250	7320
Anzahl der kontrollierten Betriebe	4862	4365	3903	3498
Kontrollquote [kontrollierte Betriebe/Gesamtzahl der Betriebe]	66 %	59 %	54 %	48 %
Zahl der Kontrollbesuche	8660	8362	7114	6006
Durchschnittliche Zahl von Kontrollen pro Betrieb	1,8	1,9	1,8	1,7
Anteil kontrollierter Betriebe mit Verstößen	71,8 %	71,5 %	57,4 %	70,4 %

	2004	2005	2006	2007
b) Art der Verstöße bei Betriebskontrollen				
- Erzeuger, Hersteller, Hersteller mit Einzelhandelsfunktion, Abpacker (<i>Anzahl an Verstößen</i>)	321	308	436	390
Hygienemanagement	4,7 %	9,1 %	6,4 %	10,5 %
Betriebshygiene	84,1 %	57,6 %	84,2 %	74,4 %
Stoffliche Zusammensetzung	3,1 %	4,5 %	2,1 %	2,3 %
Kennzeichnung und Aufmachung	3,7 %	5,5 %	5,3 %	4,6 %
- Vertriebsunternehmer, Transporteure (<i>Anzahl an Verstößen</i>)	104	71	126	129
Hygienemanagement				
Betriebshygiene	7,7 %	14,1 %	13,5 %	13,2 %
Stoffliche Zusammensetzung	50,0 %	47,9 %	44,4 %	38,8 %
Kennzeichnung und Aufmachung	12,5 %	11,3 %	9,5 %	10,1 %
	15,5 %	18,3 %	22,2 %	28,7 %
- Ort der Abgabe an den Endverbraucher (<i>Anzahl an Verstößen</i>) (Einzelhandel, Dienstleistungsbetriebe)	3066	2728	3022	3196
Hygienemanagement				
Betriebshygiene	6,1 %	6,0 %	8,1 %	14,9 %
Stoffliche Zusammensetzung	68,6 %	66,9 %	66,7 %	63,3 %
Kennzeichnung und Aufmachung	3,5 %	5,1 %	5,4 %	4,4 %
	14,1 %	14,7 %	12,3 %	8,3 %

	2004	2005	2006	2007
c) Verstöße bei Warenuntersuchungen				
I. „Milch, Eier“				
Proben	370	307	221	341
- davon beanstandet	6,2 %	4,9 %	4,5 %	8,2 %
II. „Fleisch“				
Proben	663	688	479	902
- davon beanstandet	10,4 %	9,6 %	16,1 %	7,6 %
III. „Fisch“				
Proben	304	326	313	373
- davon beanstandet	11,8 %	4,3 %	17,9 %	10,5 %
IV. „Fette, Salate“				
Proben	25	14	3	36
- davon beanstandet	0%	7,1 %	33,3 %	8,3 %
V. „Getreide“				

	Proben - davon beanstandet	362 8,3 %	268 4,9 %	230 7,8 %	151 6,0 %
VI. „Obst, Gemüse“	Proben - davon beanstandet	426 4,0 %	292 2,4 %	323 5,6 %	441 3,4 %
VII. „Getränke“	Proben - davon beanstandet	188 20,7 %	171 17,0 %	180 18,3 %	143 18,2
VIII. „Süßprodukte“	Proben - davon beanstandet	118 12,7 %	46 32,6 %	22 9,1 %	0 0 %
IX. „Genuss-/Würzmittel“	Proben - davon beanstandet	241 14,9 %	205 13,7 %	158 8,2 %	132 2,3 %
X. „Lebensmittel für besondere Ernährung“	Proben - davon beanstandet	165 6,1 %	285 7,0 %	343 12,5 %	123 16,3 %
	Gesamtprobenzahl - davon beanstandet	2862 9,6 %	2602 8,0 %	2272 11,9 %	2642 8,0 %

2.2 Analyse von Verstößen

zu a) Amtliche Betriebskontrollen

Mit wechselnden Schwerpunkten werden im Land Bremen jährlich rund 50% der Betriebe mit durchschnittlich 1,7 Kontrollen pro Betrieb kontrolliert. 2007 wurden im Bundesdurchschnitt 47% der Betriebe mit 1,8 Kontrolle pro Betrieb kontrolliert.

Die hohe Quote der kontrollierten Betriebe mit festgestellten Verstößen ist auf den zielgerichteten risikoorientierten Ansatz, insbesondere die 2007 durchgeführte Risikobeurteilung der Betriebe, zurückzuführen, lässt jedoch auf Grund der derzeitigen Erfassungsstrukturen keine weitere Aussage über die „Schwere“ eines Verstoßes zu.

zu b) Art der Verstöße bei Betriebskontrollen

Die Betriebskontrollen vor Ort lassen sich in Bezug auf die Lebensmittelkette in drei Gruppen unterteilen: Hersteller- /Erzeugerebene; Zwischenhandel /Transport; Abgabe an den Endverbraucher. Der Kontrolle der Betriebshygiene kommt am Anfang und am Ende der Lebensmittelkette eine große Bedeutung zu. Auffällig ist die Verteilung der Verstöße in der Mitte der Lebensmittelkette. Während hier die Sensibilität in Bezug auf die Betriebshygiene stetig gewachsen ist, haben die Verstöße in Bezug auf Kennzeichnung und Aufmachung in der Mitte der Lebensmittelkette zugenommen. Ursachen hierfür könnten Unwissenheit über rechtliche Vorgaben oder anteilige Eigenverantwortung für das Warenmanagement sein.

zu c) Verstöße bei Warenuntersuchungen

Um eine Trendauswertung in Bezug auf die im Rahmen der amtlichen Kontrollen entnommenen Proben durchzuführen, wurde der Warenkorb in 10 Segmente gegliedert. Im Rahmen der amtlichen Kontrollen dominieren im Land Bremen bei Probennahme und Analyse Produkte aus dem Warenkorb-Segment „Fleisch“ (34 %), gefolgt von „Obst, Gemüse“ (17 %) und „Fisch“ (14 %). Auf Bundesebene liegen die beiden Warenkorb-Segmente „Milch, Eier“ (19 %) und „Fleisch“ (19 %) vorn, gefolgt von den Bereichen „Getränke“ (15 %) und „Obst, Gemüse“ (13 %).

Die Gewichtung der Probenahme im Land Bremen spiegelt sich auch in der Differenzierung der festgestellten Verstöße wieder:

- Mängel in Bezug auf die mikrobiologische Beschaffenheit treten am häufigsten im Warenkorb-Segment „Fleisch“ auf,
- Rückstände und Kontaminanten wurden am häufigsten in den Warenkorb-Segmenten „Fisch“ und „Obst, Gemüse“ festgestellt und
- Mängel in Bezug auf Kennzeichnung und Aufmachung sind im Warenkorb-Segment „Getränke“ am meisten vertreten, gefolgt von Produkten aus den Bereichen „Milch, Eier“ und „Fleisch“.

Es wird erwartet, dass der risikoorientierte Ansatz für Betriebsinspektionen einerseits und Probenahme andererseits durch die Vorgaben der EU-Kontrollverordnung eine starke Verzahnung erfährt und sich diese Entwicklung in den nächsten Jahren deutlicher aufzeigen lässt.

Futtermittelsicherheit

Durch einen Ende 2005 unterzeichneten Staatsvertrag ist die Federführung für den Bereich der Futtermittelüberwachung auf das Land Niedersachsen übertragen worden.

Für die Berichterstattung verweisen wir auf die länderübergreifende Auswertung der Ergebnisse im Rahmenbericht.

Tiergesundheit

2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen

	2004	2005	2006	2007
Maul- und Klauenseuche (MKS)	-	-	-	-
Klassische Schweinepest (KSP)	-	-	-	-
BSE-Fälle	1	-	1	-
Anzahl BSE-Tests	39.211	47.673	49.060	36.691
Geflügelpest (HPAIV)	-	-	-	-
Blauzungenkrankheit (BT)	-	-	-	7 Rinder
Bovinen Herpes Virus Typ 1 (BHV1)	73% BHV1- frei	83% BHV1- frei	87% BHV1- frei	87% BHV1- frei
Tollwut	1x Fleder- maus- tollwut	-	1x Fleder- maus- tollwut	-
Amerikanische Faulbraut (AFB)				
- betroffenen Imkereien	11	23	1	2
- erkrankte Bienenvölker	32	90	5	7

Bei Fachrechtskontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben gab es in zehn Fällen Grund für Beanstandungen: zweimal waren Termine für Untersuchungen auf BHV1 nicht eingehalten worden, in sieben Fällen waren Rinder, Schweine oder Geflügel nicht ordnungsgemäß registriert und in einem Fall waren Ziegen nicht gekennzeichnet. Über mündliche Anweisungen hinaus waren keine Sanktionen erforderlich.

2.2 Analyse von Verstößen

Das Land Bremen ist seit 2004 vom Ausbruch der am häufigsten auftretenden Tierseuchen verschont geblieben, so dass in Bremen den präventiven Maßnahmen zur Erhaltung der Tiergesundheit in den Nutztierbeständen eine große Bedeutung zukommt.

Im Rahmen der BHV1-Sanierung konnte der seit 2006 erreichte Status von 87% gehalten werden.

BSE-Fälle treten im Land Bremen nur sporadisch auf; 2007 blieben alle 36.691 durchgeführten Tests negativ. Gleiches gilt für Tollwutfälle bei Wildtieren; hier kam es in den letzten Jahren ganz vereinzelt zum Auftreten der Fledermaustollwut.

Nachdem es im Jahr 2005 eine massive Betroffenheit in der Imkerei durch das Auftreten der Amerikanischen Faulbrut gegeben hat, sind die Fälle 2006 und 2007 erfreulicherweise wieder relativ niedrig.

Tierschutz

2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen

Die Jahresberichte zur Einhaltung der Rechtsvorschriften in den Bereichen Nutztierhaltung und Transport werden über das zuständige Bundesministerium der EU zugeleitet. Für die Kommentierung und Analyse der Ergebnisse wird auf den Rahmenbericht verwiesen.

2.2 Analyse von Verstößen

Die Mehrzahl tierschutzrechtlich relevanter Verstöße wird im Land Bremen eindeutig bei privaten Heimtierhaltungen festgestellt. Hierbei fallen besonders die Verantwortungslosigkeit einzelner Personen und die ansteigende Tendenz solcher Fälle auf.

Vor dem Hintergrund der EU-rechtlichen Regelungen für Tiertransporte werden die Anzahl der zusammen mit der Polizei durchgeführten Tiertransportkontrollen sowie die Zahl der dabei aufgetretenen Verstöße jährlich gesondert ausgewiesen. Obgleich in den Kontrollbereich des Landes Bremen anteilig die Autobahnen BAB 1 und BAB 27 fallen, werden diese Verbindungen kaum von internationalen Langstreckentransporten genutzt; wie im Jahr 2006 wurden hierbei auch im aktuellen Berichtsjahr keine tierschutzrechtlichen Verstöße festgestellt.

Pflanzenschutz

2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen

	2004	2005	2006	2007
a) Kontrollen bei Inverkehrbringern				
Anzahl kontrollierter Betriebe	173	176	210	139
Anzahl kontrollierter Mittel	2801	2576	2671	2232
Verstöße gegen				
- § 22 PflSchG Selbstbedienungsverbot	11	12	18	22
- § 11 PflSchG Zulassung	47	32	21	31
- § 20 PflSchG Kennzeichnung	4	17	9	7
- § 6 PflSchG Anwendung	9	3	3	15
b) Kontrollen bei Anwendern von Pflanzenschutzmitteln				
Anzahl kontrollierter Betriebe	18	26	23	25
Anzahl kontrollierter Pflanzenschutzmittel	184	50	6	128
- davon nicht zugelassene Pflanzenschutzmittel	40	6	0	4

2.2 Analyse von Verstößen

Die amtlichen Kontrollen richten sich zum einen auf das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zum anderen auf die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln.

Auffällig ist die in den letzten Jahren leicht aber stetig ansteigende Zahl an Verstößen gegen das Selbstbedienungsverbot (§ 22 PflSchG). Aus diesem Grund ist für das Jahr 2008 ein Schwerpunktprogramm zur Kontrolle des Umgangs mit Pflanzenschutzmitteln in Gartencentern geplant; der MNKP wurde entsprechend angepasst (vgl. Kapitel 6).

Eine Besonderheit bei den Inverkehrbringern von Pflanzenschutzmitteln war im Berichtsjahr die Kontrolle von Apotheken. Der Anteil von Apotheken-Filialen, die mit Pflanzenschutzmitteln handeln ist allerdings sehr gering. Bei den Kontrollen konnten keine relevanten Verstöße gegen das PflSchG festgestellt werden. Somit wird dieser Schwerpunkt 2008 nicht weitergeführt werden.

Bei den Anwendern von Pflanzenschutzmitteln ist anzumerken, dass die Pflanzenschutzmittelanwendungen in den landwirtschaftlichen Betrieben immer häufiger von qualifizierten Lohnunternehmern durchgeführt werden. Dies führt dazu, dass der einzelne Landwirt weder ein Lager für Pflanzenschutzmittel führen muss noch Geräte zur Anwendung von Pflanzenschutzmitteln benötigt. Bei festgestellten Verstößen ist daher die Verantwortung sorgfältig zu klären.

Ein-, Aus- und Durchfuhr

2.1 Häufigkeit und Art von Verstößen

Im Zuge der auf Seite 11 ff. beschriebenen amtlichen Einfuhrkontrollen wurden an den Grenzkontrollstellen in Bremen und Bremerhaven folgende Verstöße im Veterinär- und Lebensmittelrechtsbereich registriert:

	2004	2005	2006	2007
Beanstandungsgründe				
Fehlerhafte Dokumente	7	32	8	14
Fehlende Nämlichkeit	3	8	8	2
Nichteinhaltung der Kühlkette	2	11	10	8
Aflatoxin-Höchstmengenüberschreitung	-	2	2	1
Parasiten in Fischerzeugnissen	-	4	-	-
Histamin in Fischerzeugnissen	-	-	2	-
Quecksilber in Fischerzeugnissen	-	-	1	1
Hygienemängel	-	-	-	9
Salmonellenbefund	-	-	-	1
Verderb	2	7	-	-
<i>Summe der zurückgewiesenen Sendungen:</i>	14	54	31	36

Im Bereich der Pflanzengesundheitskontrolle gab es insgesamt 15 Beanstandungen; die erforderlichen Maßnahmen wie z.B. Nachbehandlung oder Vernichtung der jeweiligen Sendung wurden in die Wege geleitet.

Bei importierten Futtermitteln tierischer Herkunft, v.a. Fischmehleinfuhren, waren 4,5% (d.h. 10.000 Tonnen) aufgrund nachgewiesener Salmonellenkontamination chemisch oder thermisch nachzubehandeln. Die betroffenen Sendungen gelangten erst nach negativer Wiederholungsuntersuchung in den Verkehr. Bezüglich des allgemeinen Hygienestatus wurden 2007 keine Beanstandungen ausgesprochen.

2.2 Analyse von Verstößen

Im Verhältnis zu der Gesamtzahl kontrollierter Sendungen an den Grenzkontrollstellen im Land Bremen ist die Anzahl der Zurückweisungen sehr gering.

Gründe hierfür werden in der Gleichmäßigkeit der Warenströme über die EU-Außengrenzstellen Bremen und Bremerhaven und dem guten Informationsaustausch zwischen Kontrollpersonal und Wirtschaftsbeteiligten gesehen, so dass auf Änderungen von Einfuhrbedingungen oder Inkrafttreten von Schutzklauseln zeitnah reagiert werden kann.

Hierbei spielt auch die gute Zusammenarbeit zwischen den Grenzkontrollstellen und den Zolldienststellen vor Ort eine nicht unbedeutende Rolle.

3. Qualitätsmanagement und Überprüfungen

Lebensmittelsicherheit, Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz, Pflanzenschutz /-gesundheit

3.1 Überprüfungen gemäß Artikel 4 Absatz 6 der VO (EG) Nr. 882/2004

Alle im Land Bremen an der Durchführung amtlicher Kontrollen im Bereich des gesundheitlichen Verbraucherschutzes beteiligten Dienststellen (Fachreferat 32 SAFGJS, LMTVet, LUA) verfügen über ein eigenständiges Qualitätsmanagementsystem bzw. bauen dieses derzeit auf. Während das LUA bereits seit 2001 nach DIN EN ISO 17025 durch die AKS akkreditiert ist (Reg. Nr. AKS-PL-10401-EU), befinden sich die QM-Systeme der obersten Landesbehörde sowie des LMTVet noch in der Erarbeitung.

Im Berichtsjahr wurde im Fachreferat 32 der SAFGJS ein QM-Handbuch erstellt, welches seit dem 01.12.2007 gültig ist und den grundlegenden Aufbau des QM-Systems der obersten Landesbehörde beschreibt bzw. dessen Verwaltung regelt. Darüber hinaus wurde eine Liste von Prozessen erstellt, die durch dokumentierte Verfahren zu regeln sind. Es wurde bereits begonnen, Verfahrensanweisungen für diese Prozesse zu formulieren; die Arbeit dazu wird 2008 fortgesetzt.

Innerhalb der Überwachungsbehörde (LMTVet) wurde 2007 ein QM-Zirkel gegründet. Dieser setzt sich aus Vertretern aller Fachabteilungen zusammen und ist in Kooperation mit dem QM-Beauftragten des Amtes mit der Erarbeitung eines QM-Handbuchs sowie der Erstellung von Verfahrensanweisungen betraut. Da sich die Zuständigkeit des LMTVet auf die Sektoren Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz sowie Pflanzenschutz /Pflanzengesundheit erstreckt, werden alle Bereiche bei der Erarbeitung des QM-Systems berücksichtigt.

Die Durchführung von Audits und unabhängigen Prüfungen gemäß VO (EG) Nr. 882/2004 richtet sich nach den Grundlagen des von der LAV beschlossenen Rahmenkonzeptes für ein einheitliches Vorgehen der Länder bei der Auditierung von Behörden. Im Berichtsjahr erfolgten jedoch noch keine unabhängigen Prüfungen der nachgeordneten Dienststellen durch die fachaufsichtführende oberste Landesbehörde.

Ein erstes Probeaudit im Fachreferat 32 befand sich zum Ende des Berichtsjahres in Vorbereitung, musste aus Termingründen aber auf Anfang 2008 verschoben werden. Ebenso wurde die unabhängige Prüfung zum Sachstand des QM-Systems des LMTVet durch die oberste Landesbehörde vorbereitet (Durchführung Januar 2008). Ein Probeaudit im Fachbereich Fleischhygiene des LMTVet wurde im August und September 2007 anhand neu entwickelter Checklisten durchgeführt und dokumentiert. Es erfolgte die Auditierung der Schlachtier- und Fleischnuntersuchung an allen drei Schlachthöfen des Landes Bremen, die dort durch amtliches Personal durchgeführt wird. Die Überprüfung ergab keine Mängel bei der Durchführung der Kontrollen, es wurde jedoch die Empfehlung ausgesprochen, möglichst zeitnah ein dokumentiertes Verfahren zu erarbeiten und dieses im Rahmen der regelmäßigen Schulungen des Personals zu behandeln.

Im LUA Bremen wurden 2007 in allen Bereichen gemäß DIN EN ISO 17025:2005 erfolgreich interne Audits durchgeführt. Daraus resultierende Empfehlungen und Korrekturmaßnahmen wurden zeitnah erledigt und im Reviewbericht zum Jahresende an die staatliche Akkreditierungsstelle Hannover (AKS) gemeldet. Es fanden, wie geplant, keine externen Audits durch die AKS statt. Für 2008 ist die Reakkreditierung im Fünfjahreszyklus geplant. Das Qualitätsmanagementhandbuch wurde Anfang 2007 aktualisiert.

Das LUA Bremen hat sich an den notwendigen Eignungsprüfungssystemen (Ringversuche usw.) erfolgreich beteiligt, kleinere Mängel wurden kurzfristig abgestellt. Darüber hinaus fanden Informationsgespräche mit Kunden zur Optimierung der Qualität der Dienstleistungen und Untersuchungen statt. Schriftliche Beschwerden durch Kunden gab es nicht.

3.2 Überprüfungen und Inspektionen von Kontrollstellen gemäß Artikel 5 Absatz 3 der VO (EG) Nr. 882/2004

nicht relevant, da keine beauftragten Stellen im Land Bremen vorhanden

4. Maßnahmen zur Sicherstellung der Effektivität

Lebensmittelsicherheit, Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Tierschutz, Pflanzenschutz /-gesundheit

4.1 Maßnahmen zur Sicherstellung der Einhaltung durch Unternehmer und Produzenten

Die nachfolgenden Tabellen geben eine Übersicht zu den in den einzelnen Sektoren ergriffenen Maßnahmen.

a) Einschränkungen oder Verbote betreffend das Inverkehrbringen, die Einfuhr, die Ausfuhr oder Verwendung von Lebensmitteln oder Tieren

Sektor	Anzahl	Maßnahme /Erläuterung
Lebensmittelsicherheit	47	Sicherstellung und Vernichtung von LM: <ul style="list-style-type: none">• 1 mal 1,4 t marokkanische Sardinen mit überhöhtem Histamingehalt• 1 mal 4314 Flaschen spanischer Rotwein wegen überhöhtem Milchsäuregehalt• 1 mal 30 Hähnchen aus einem LM-Transport wegen überhöhter Temperatur• 44 mal insgesamt 170 Chargen à ca. 20 kg von Zoll und LMTVet am Flughafen Bremen konfiszierte LM aus privatem Reisegepäck
	2162	Beurteilung von Schlachtkörpern als untauglich: <ul style="list-style-type: none">• 475 von 76.039 geschlachteten Rindern• 687 von 324.080 geschlachteten Schweinen
Futtermittel	4,5%	Anordnung und Überwachung der chemischen oder thermischen Nachbehandlung von Fischmehl vor Inverkehrbringen aufgrund eines Salmonellennachweises bei 4,5% der importierten Gesamtmenge (ca. 10.000 von 226.000 t)
Ein-, Aus-, Durchfuhr	36	Zurückweisungen von Lebensmittelsendungen
	15	Beanstandungen von Sendungen zur phytosanitären Kontrolle

b) Widerruf oder Aussetzen der Genehmigung oder Zulassung eines Betriebes

Sektor	Anzahl	Maßnahme /Erläuterung
Lebensmittelsicherheit	11	Betriebsschließungen: vorübergehend wegen gravierender Hygienemängel

c) Bußgelder und andere verwaltungstechnische Sanktionen inklusive strafrechtlicher Verfahren (Abgabe der Ermittlung an die Staatsanwaltschaft)

Sektor	Anzahl	Maßnahme /Erläuterung
Lebensmittelsicherheit	195 48	Ordnungswidrigkeitenverfahren Bußgelder
Tiergesundheit	10	mündliche Belehrungen zur Korrektur geringfügiger Mängeln, z.B. Nachholtermin für BHV1-Blutuntersuchung, Registrierung /Kennzeichnung von Nutztieren
Tierschutz	89 54	Straf- und Ordnungswidrigkeitenverfahren Haltungsverbote und Fortnahme von Tieren (alles Fälle von Heimtierhaltungen)
Pflanzenschutz	13	Verwarnungs- und Bußgelder (Pflanzenschutzverkehrs- und –anwendungs- kontrollen)

4.2 Ergriffene Maßnahmen zur Sicherung des Erfolgs von amtlichen Kontrolldiensten

Maßnahmen, die nicht als Änderung im nationalen Plan erscheinen:

Maßnahme	Neuerungen ja /nein	Erläuterung
neue, aktualisierte oder überarbeitete Kontrollverfahren	ja	Ermittlung der Kontrollfrequenz durch Risikobeurteilung der Betriebe, vgl. Berichterstattung zu Projekt Nr. 1)
Ausbildungsinitiativen	ja	Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren beim LMTVet
Bereitstellung zusätzlicher Mittel	nein	
Neuzuteilung bestehender Mittel nach einer Überprüfung der Prioritäten	nein	
Besondere Kontrollinitiativen	nein	
Änderungen zur Organisation oder zum Management von zuständigen Behörden	nein	
Beratung und Bereitstellung von Informationen an Futter- und Lebensmittelunternehmer	ja	Barrierefreie Gestaltung der LMTVet-Homepage, Beratungs- und Schulungstätigkeit des LMTVet (z.B. für Jäger, im Haus- und Kleingartenbereich; vgl. JB 2007)
neue Gesetzgebung	nein	
Aussetzung oder Widerruf von übertragenen Aufgaben an Kontrollstellen	nein	keine Übertragung amtlicher Aufgaben an Kontrollstellen im Land Bremen

5. Beschreibung der Leistung insgesamt

In Bezug auf den unter Punkt 1.4. vorgenommenen Abgleich mit dem MNKP kann festgestellt werden, dass die für das Berichtsjahr geplanten konkreten Einzelziele weitgehend erreicht worden sind und für die konzeptionellen strategischen Ziele Zwischenstände erarbeitet wurden, die eine strukturierte Zielerreichung erwarten lassen.

Die Erkenntnisse aus den amtlichen Kontrollen und deren Bewertung machen außerdem deutlich, dass durch segmentübergreifende Konzepte die Effizienz der amtlichen Kontrollen optimiert werden kann und die strategischen Ziele richtig gesetzt sind.

6. Anpassung des nationalen Kontrollplans

Arten und Gründe von Anpassungen:

Mögliche Gründe der Anpassung	Bemerkung in Bezug auf das Berichtsjahr	Art der Anpassung im Folgejahr
neue Rechtsvorschriften	keine neuen Rechtsvorschriften oder Änderungen mit Auswirkung auf den MNKP	--
Auftreten neuer Krankheiten oder anderer Gesundheitsrisiken	Umsetzung der Zoonosen-Überwachungsrichtlinie 2003/99/EG durch die AVV „Zoonosen“	Aufnahme des Zoonosenmonitorings ab 2008/2009
wesentliche Veränderungen in Struktur, Management oder Betrieb der zuständigen Behörden	keine Veränderungen	--
wesentliche Veränderungen im Sektor der landwirtschaftlichen Lebensmittelproduktion	keine Veränderungen	--
Konsequenzen durch Ergebnisse der amtlichen Kontrollen	Bereich Pflanzenschutz: Zunahme der Verstöße gegen das Selbstbedienungsverbot	Kontrollprogramm PSM-Verkehrskontrolle in Gartencentern
Änderung an den in Art. 43 VO (EG) Nr. 882/2004 erwähnten Leitlinien	nein	--
neue wissenschaftliche Erkenntnisse	nein	--
Konsequenzen durch Ergebnisse durchgeführter Überprüfungen (Audits)	nein	--
Konsequenzen durch Ergebnisse von EU-Inspektionen	nein	--
Konsequenzen durch Ergebnisse der von einem Drittland durchgeführten Überprüfungen im Mitgliedsstaat	nein	--
Ergebnisse der Bewertung von Grundursachen	noch nicht bewertet	--